



HOTEL RURAL EL CORTE

PARQUE NATURAL MONTES DE MÁLAGA



**TU EVENTO EN
HOTEL EL CORTE**

La dirección del **Hotel Rural El Corte**, les da la bienvenida a nuestras instalaciones, y les agradece la confianza depositada en nuestro buen hacer, en un día tan especial y en esta tarea tan importante de organizar su evento.



Hotel Rural El Corte cuenta con **dos salones** de celebraciones, uno con capacidad máxima de **170 personas** y con exclusividad a partir de 70 personas y otro pequeño salón para eventos más íntimos con capacidad de 80 comensales.

Hotel El Corte pone a su disposición además un total de **22 habitaciones** totalmente equipadas, con todos los elementos de confort necesarios para ofrecer a sus huéspedes una agradable estancia.



Contamos con autorización oficial para celebrar bodas civiles en nuestras instalaciones.

Otras instalaciones del hotel que completan la oferta de servicios en el día de vuestro enlace es un amplio **parking video-vigilado** que ponemos a disposición de vuestros invitados de forma totalmente gratuita, una **cafetería moderna** donde deleitarse con el típico desayuno andaluz, así como **restaurante** donde ofrecemos con una calidad / precio excelente con una amplia carta a base de platos desde la más selecta cocina mediterránea, pasando por la cocina tradicional malagueña, así como postres típicos para endulzar los paladares.



El hotel **reformado en 2013**, cuenta con una plantilla de 15 personas, que cada día cuidan con esmero el servicio y la atención a nuestros clientes porque nos gusta que nos sigan considerando "Un hotel familiar".

La **atención personalizada** desde el primer momento y unos menús donde vosotros sois los protagonistas, son la garantía de que vuestra celebración sea diferente a las demás.



Hay muchas razones para celebrar el día más importante de vuestra vida con nosotros, entre ellas la mejor calidad con un precio inmejorable.

Venga a visitar nuestras instalaciones y le informaremos con más detalle y de manera personalizada de la organización del evento sin ningún tipo de compromiso.



HOTEL ** EL CORTE

Nuestro equipo gastronómico trabaja bajo la dirección de nuestro chef **José Pablo Jurado**.

Contamos con gran cocinero y la mejor materia prima además de las últimas innovaciones culinarias para garantizaros el mejor resultado en vuestro menú.

A continuación les presentamos una relación de **aperitivos**, **entremeses** y **platos** con sus respectivos precios para que puedan configurar el menú "a la carta".



APERITIVOS

PRECIO POR PERSONA

TOSTA DE PAN CATETO CON LOMO DE ORZA	1,50€
DADITOS DE TORTILLA DE PATAS CON MAHONESA DE WASABI	1,00€
TOSTA DE PAN DE MOLLETE CON SALMÓN AHUMADO Y HUEVAS DE LAMPO	2,00€
TOSTA DE JAMÓN IBÉRICO Y TOMATE	2,00€
GAZPACHO DE FRESAS Y PIMIENTA ROSA	1,50€
VASITO DE PORRA ANTEQUERANA CON MELVA Y JAMÓN	1,00€
VASITO DE GUACAMOLE Y ANCHOA	2,00€
VASITO DE ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS	1,50€
VASITO DE PORRA BLANCA Y MANZANA VERDE	1,50€



APERITIVOS

PRECIO POR PERSONA

ENSALADILLA RUSA CON LANGOSTINOS Y CAVIAR DE ERIZO	2,00€
VASITO DE PORRA CON FRESAS Y JAMÓN	1,00€
VASITO DE PORRA BLANCA CON SARDINA MARINADA Y MANZANA VERDE	2,00€
VASITO DE PORRA ANTEQUERANA CON MELVA Y JAMÓN	2,0€
VASITO DE GUACAMOLE Y ANCHOA	2,00€
VASITO DE ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS	2,00€
MOUSSE DE CANGREJO CON MANZANA CONFITADA	2,0€
GAZPACHO DE FRAMBUESAS Y PIMIENTA ROSA	1,00€
AJO BLANCO CON MANZANA ÁCIDA Y VAINILLA	
TARTAR DE ATÜN Y CONCASSE DE TOMATE Y ALBAHACA	



ENTRANTES EN MESA (Para cada 4 personas)

PRECIO POR PERSONA

MILHOJAS DE ENSALADA MALAGUEÑA	2,50€
SURTIDO DE LANGOSTINOS Y GAMBAS COCIDAS	5,00€
QUESO CURADO	3,00€
JAMÓN IBÉRICO	3,50€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	5,50€
TROCEADA DE LOMO EN MANTECA	3,50€
CARPACCIO DE TOMATE HUEVO DE TORO CON COGOLLOS, ANCHOAS Y BOQUERONES	4,50€
MINI TOSTAS DE PAN ARTESANO CON GUACAMOLE, BOQUERÓN Y TOMATE SECO	3,50€
SALMÓN MARINADO A LA ALBAHACA, TÁRTARA DE CHALOTAS Y TOSTAS DE PAN ARTESANO	3,00€
TRILOGIA DE TOSTAS DE PAN ARTESANO (JAMÓN IBÉRICO CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA, BOQUERÓN MARINADO Y GUACAMOLE, LOMO EN MANTECA CON PIMIENTOS DE PADRÓN)	2,50€ UNIDAD
DÚO DE PATÉS (PERDIZ AL TOMILLO Y PATO AL OPORTO) CON MERMELADA DE FRESAS Y MANZANA VERDE	3,50€
ENSALADILLA RUSA DE LANGOSTINOS Y MAHONESA DE CORAL DE ERIZO	3,00€
MARISCADA (GAMBA BLANCA, LANGOSTINOS, CIGALAS, PATAS RUSAS)	18,00€
BERENJENAS REBOZADAS CON MIEL DE AGUACATE	2,00€
FRITURA MAR Y MONTAÑA CON POLLO TERIYAKI Y ROSADA AL LIMÓN	4,00€
PULPO A LA BRASA CON PATATA CHAFADA CON ALI-OLI DE PIMENTÓN ALBERQUINA	4,50€
BOQUERONES AL LIMÓN	2,50€
CALAMARES PLANCHA CON CARPACCIO DE TOMATE	3,00€
SURTIDO DE IBÉRICOS	3,00€
MEDALLÓN DE FOIE CRUJIENTE DE PASTA BRICK Y NUECES AL BRANDY	5,00€





ENTRANTES INDIVIDUALES

GAZPACHO DE FRESAS CON LANGOSTINOS Y PICADA DE SUS HORTALIZAS	8,00€
AJO BLANCO MALAGUEÑO, COMPOTA DE MANGO, VAINILLA Y UVA MOSCATEL	7,00€
ENSALADA DE LANGOSTINOS Y BACALAO CON PIPIRRANA DE MANGO, AGUACATE Y PORRA ANTEQUERANA	9,50€
ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON VINAGRETA DE FRESAS Y MOSTAZA DE DIJÓN	7,00€
MILHOJAS DE FOIE, MANZANA VERDE, MEMBRILLO Y QUESO DE CABRA DE LOS MONTES DE MÁLAGA	14,00€
HOJALDRE RELLENO DE POLLO MARINADO AL OLOROSO	8,00€
VIEIRA RELLENA DE MARISCOS GRATINADA	6,00€
TARTAR DE ATÚN Y CONCASEE DE TOMATE Y ALBAHACA	9,50€





PRIMEROS

ARROZ CREMOSO CON GAMBÓN, BOLETUS Y POLVO DE PARMESANO	8,50€
ARROZ CALDOSO DE RAPE Y LANGOSTINOS A LA HIERBABUENA	9,00€
BACALAO CONFITADO CON FIDEUA NEGRO Y ALIOLI DE PIKILLOS	12,00€
BACALAO AL PIL PIL CON PISTO DE ESPINACAS	12,00€
ATÚN DE ALMADRABA CON SALTEADO DE VERDURAS A LA SOJA	13,00€
MERLUZA DE PINCHO, PATATA TORNEADA, GULAS Y LANGOSTINOS	11,00€
MERLUZA EN SALSA VERDE CON GAMBON, PATATA TORNEADA Y ESPARRAGO VERDE	11,00€
LOMO DE SALMÓN CON TALLARINES DE VERDURA Y SALSA DE CÍTRICOS Y CILANTRO	11,00€
LOMO DE DORADA RELLENO DE LANGOSTINOS Y PIKILLOS	12,00€
LOMO DE DORADA CON SETAS SALTEADAS Y ARROZ CREMOSO	12,00€
LOMO DE DORADA CON TALLARINES DE VERDURA CON VINAGRETA DE PIÑA Y CARABINEROS	14,00€
LUBINA CON TALLARINES DE SEPIA CON GAZPACHUELO Y ALBAHACA	11,00€
LOMO DE LUBINA CON PATATAS AL VAPOR, VERDURITAS TIERNAS Y MANZANA GLASEADA	11,00€

SORBETES

ESPUMOSO DE KIWI AL LIMÓN	1,00€
ESPUMOSO DE LIMÓN	1,00€
ESPUMOSO DE PIÑA AL RON OSCURO	1,00€
ESPUMOSO DE MELOCOTÓN Y CHAMPAGNE	1,00€
SORBETE DE MANZANA VERDE	1,00€
SORBETE DE FRUTAS DE LA PASIÓN	1,00€
SORBETE DE HIERBABUENA	1,00€
SORBETE DE MANDARINA	1,00€
SORBETE DE MANDARINA AL RON	1,00€
SORBETE DE MOJITO	1,00€



SEGUNDOS

LOMO DE CERDO AL VINO DE MÁLAGA CON PATATAS ASADAS AL HORNO	9,00€
LOMO DE CERDO IBÉRICO A LA SALSA DE OPORTO CON VERDURAS	10,00€
CARRILLADA DE CERDO CONFITADA CON HUMUS DE GARBANZO Y SETAS DE TEMPORADA	10,00€
CARRILLADA DE CERDO AL PEDRO XIMENEZ CON PURÉ DE BATATA Y QUESO	10,00€
SECRETO IBÉRICO CONFITADO CON SALSA DE ALMENDRAS, PATATA CONFITADA Y ESPARRAGO TRIGUERO	11,00€
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO AL ESTRAGÓN Y TATIN DE PATATA	11,00€
SOLOMILLO DE CERDO ALBARDADO EN BACON, TATIN DE PATATA Y MANZANA GLASEADA	11,00€
SOLOMILLO IBÉRICO RELLENO DE SETAS, PATATAS ENCEBOLLADAS Y SALSA DE MOSTAZA	11,00€
MILHOJAS DE PRESA IBÉRICA CON PIQUILLOS, JAMÓN Y FALSO RISOTTO DE PATATA, TRUFA Y BOLETUS	14,00€
SOLOMILLO DE TERNERA, PASTEL DE PATATA Y BACON CON PIMIENTOS DE PADRÓN SALSA DE OPORTO	17,00€
MELOSO DE TERNERA, PURÉ DE PATATAS A LA VAINILLA	11,00€
PALETILLA DE CHIVO LECHAL A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS AL MORTERO Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS	18,00€
COCHINILLO CRUJIENTE CON MILHOJAS DE PATATA Y PIÑA	16,00€
CONFIT DE PATO CON ESTOFADO DE FRUTAS Y CANELA	12,00€
SOLOMILLO DE BUEY AL FOIE CON GRATÉN DE PATATA Y JUGO DE TRUFA	20,00€





POSTRES

LECHE FRITA Y HELADO DE TURRÓN	4,50€
CREMA CATALANA CON FRESAS NATURALES Y GRANIZADO DE CAFÉ	4,50€
TARTA "EL CORTE" CON CREMA INGLESA, CHOCOLATE CALIENTE Y HELADO DE TURRÓN	4,50€
TARTA DE TOCINO DE CIELO CON HELADO DE YOGUR GRIEGO Y TUFFE DE ANÍS ESTRELLADO	4,00€
TARTA FINA DE PERA CONFITADA A LA VAINILLA CON HELADO DE LECHE MERENGADA	5,00€
TARTA CALIENTE DE MANZANA AL CALVADOS	4,50€
TARTA DE CHOCOLATE Y TRUFA	4,00€
TARTA DE CREMA TOSTADA Y NATA	4,00€
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE FRAMBUESA, SOPA DE CHOCOLATE BLANCO Y CANELA	5,50€
BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO, SOPA DE FRUTOS ROJOS Y HELADO DE QUESO FRESCO	4,50€
COULAND DE CHOCOLATE AMARGO CON HELADO DE VAINILLA Y FRUTOS ROJOS	6,00€
SEMIFRÍO DE 3 CHOCOLATES	4,00€
SEMIFRÍO DE FERRERO ROCHER	4,00€
MILHOJAS DE HOJALDRE DE TURRÓN Y CREMA A LA CANELA	4,50€
TARTA NUPCIAL	4,50€



MENÚ INFANTIL

PLATO ÚNICO

MINI-BURGUER, LAGRIMITAS DE POLLO, CROQUETAS DE JAMÓN Y POLLO Y PATATAS FRITAS

BEBIDA

REFRESCOS, AGUA Y ZUMOS

POSTRE

TARTA DE COMUNIÓN Y HELADO DE KINDER

PRECIO POR NIÑO/A 21,00€

*Nuestra empresa cuenta con servicios extra tales como Animación Infantil, Música (DJ) y Mesa Dulce la cual podrá contratar directamente con las empresas con la que trabajamos. Puede consultarnos o pedir precio en el caso de que lo necesiten o quieran incorporarlo al evento.





EN LA BODEGA

BODEGA 1

CERVEZA DE BARRIL
CERVEZA SIN ALCOHOL REFRESCOS
Y ZUMOS
VINO FINO Y MANZANILLA
AGUA MINERAL
VINO BLANCO IRACHE
(D.O. NAVARRA)
VINO TINTO AZABACHE CRIANZA
(D.O.C. RIOJA)
CAVA
CAFÉ E INFUSIONES
PRECIO: 9,00€/PERSONA

BODEGA 2

CERVEZA DE BARRIL
CERVEZA SIN ALCOHOL
REFRESCOS Y ZUMOS
VINO FINO Y MANZANILLA
AGUA MINERAL
VINO BLANCO CANTO REAL
(D.O. RUEDA)
VINO TINTO MARTIN VERDUGO ROBLE
(D.O. RIBERA DEL DUERO)
CAVA
CAFÉ E INFUSIONES
PRECIO: 10,00€/PERSONA



BODEGA 3

CERVEZA DE BARRIL
CERVEZA SIN ALCOHOL
REFRESCOS Y ZUMOS
VINO FINO Y MANZANILLA
AGUA MINERAL
VINO BLANCO CANTO REAL
(D.O. RUEDA)
VINO TINTO AZABACHE CRIANZA
(D.O. C. RIOJA)
CAVA
CAFÉ E INFUSIONES
PRECIO: 11,00€/PERSONA

BODEGA 4

CERVEZA DE BARRIL CERVEZA
SIN ALCOHOL REFRESCOS Y
ZUMOS VINO FINO Y
MANZANILLA AGUA MINERAL
VINO BLANCO IRACHE
(D.O. NAVARRA)
VINO TINTO ALTÚN
CRIANZA
(D.O. RIOJA)
CAVA
CAFÉ E INFUSIONES
PRECIO: 12,00€/PERSONA



HOTEL RURAL EL CORTE

PARQUE NATURAL MONTES DE MÁLAGA



TU EVENTO EN HOTEL EL CORTE

HOTEL RURAL EL CORTE **

Autovía A 45, Salida 127, Casabermeja - Málaga

Tlf. 952 75 84 29 E-mail. info@hotelelcorte.es

www.hotelelcorte.es

