



ALMUERZO TRABAJO Nº 1

Plato individual

Salmorejo con jamón ibérico y huevo de codorniz

Segundo plato

Hojaldre de vieras y gambas aromatizado con azafrán

Plato principal

Carrillada de cerdo ibérico a baja temperatura con crujiente de zanahoria y alcachofas en tempura

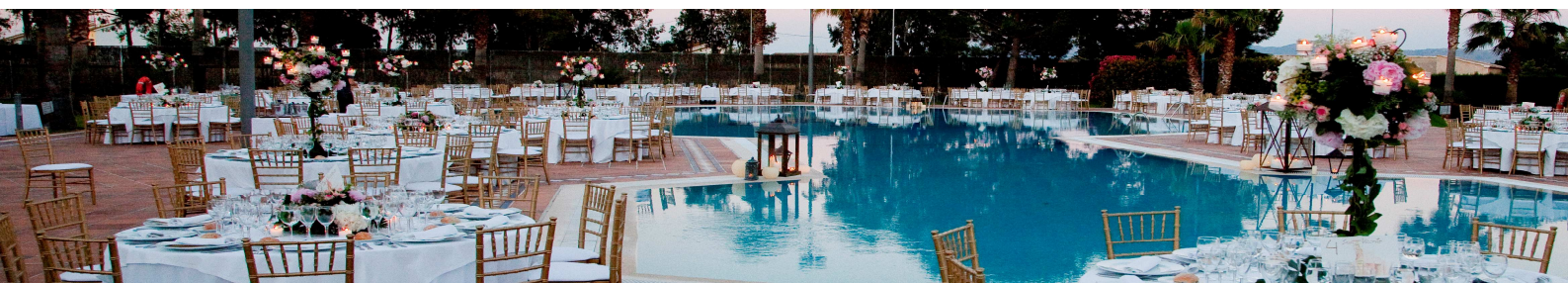
Postre

Delicioso bizcocho con aromas de canela relleno de crema y yema tostada

Bodega

Vino blanco
Vino tinto
Agua mineral
Cerveza y refrescos
Cafés e infusiones

Precio: 23 €





ALMUERZO TRABAJO Nº 2

Plato individual

Ensalada de hojas frescas con krispy de pollo marinado, aromatizado con salsa Amaltea, pan tostado, aguacate y frutos secos

Segundo plato

Canelón de pasta brick con gambas y curry sobre salteado de verduras

Plato principal

Muslo de pintada relleno de foie y setas con salsa de hongos

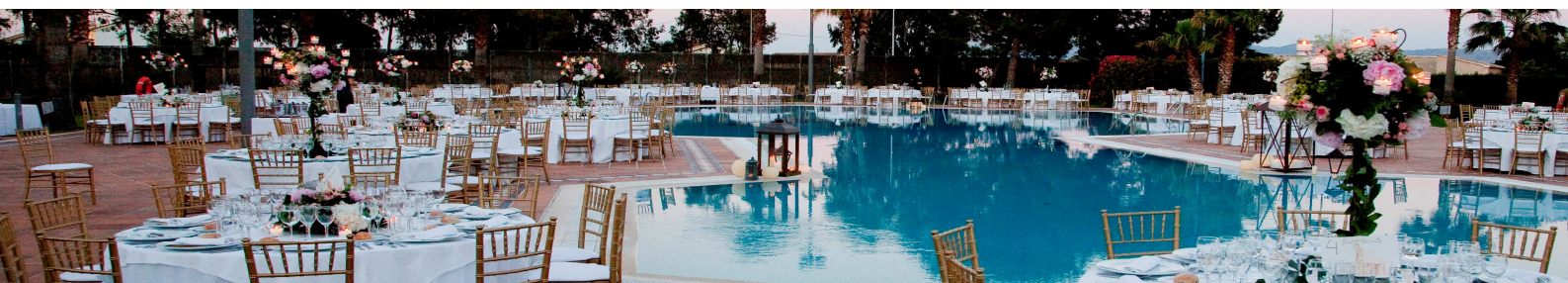
Postre

Leche frita con helado de turrón

Bodega

Vino blanco
Vino tinto
Agua mineral
Cerveza y refrescos
Cafés e infusiones

Precio: 25 €





ALMUERZO TRABAJO Nº 3

Al centro de mesa

Degustación de aperitivos fríos

Cucharilla de pulpo de roca con medallón de verduras en gelatina y caviar de mújol
Canelón de membrillo con queso natur de salmón y caviar de trucha
Doblones de jamón ibérico con foie en tosta de pan de pasas y sirope balsámico

Degustación de aperitivos calientes

Twister de langostino marinado
Samosa de cebolla caramelizada con avellanas
Bocadito de pasta brick con tomate confitado y queso de cabra

Primer plato

Delicias de ventresca de atún con crujiente de verduras y
vinagreta caliente de soja y Módena

Plato principal

Pluma con salsa Stroganoff sobre filamentos de patata,
acompañados de tomate provenzal y crujiente de espárrago

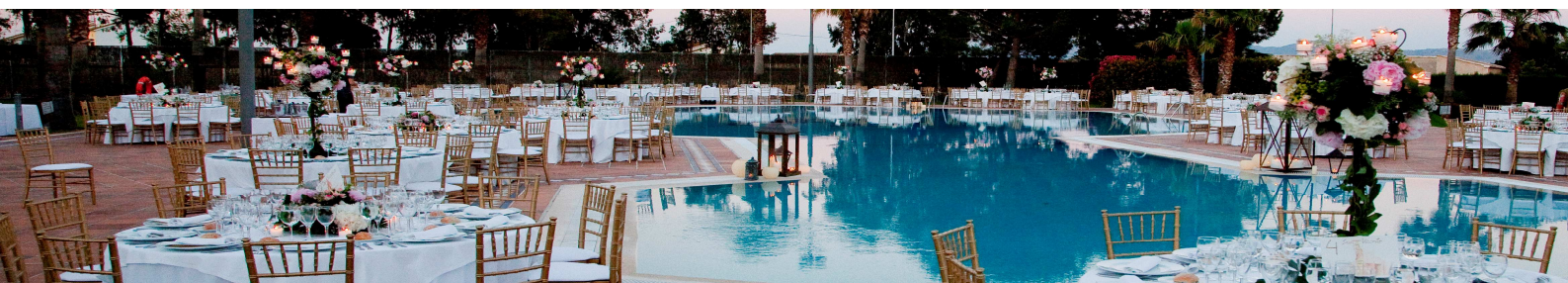
Postre

Delicioso hojaldre relleno de crema de vainilla con queso

Bodega

Vino blanco
Vino tinto
Agua mineral
Cerveza y refrescos
Cafés e infusiones

Precio: 30 €





VINO ESPAÑOL Nº 1

Tosta de jamón serrano bodega con tomate del terreno

Delicias de calabacín con queso

Pinchos de tortilla española

Croquetas artesanas de berenjena con gambas

Montaditos calientes

Lomo de cerdo con pimientos fritos
Salchicha fresca lorquina

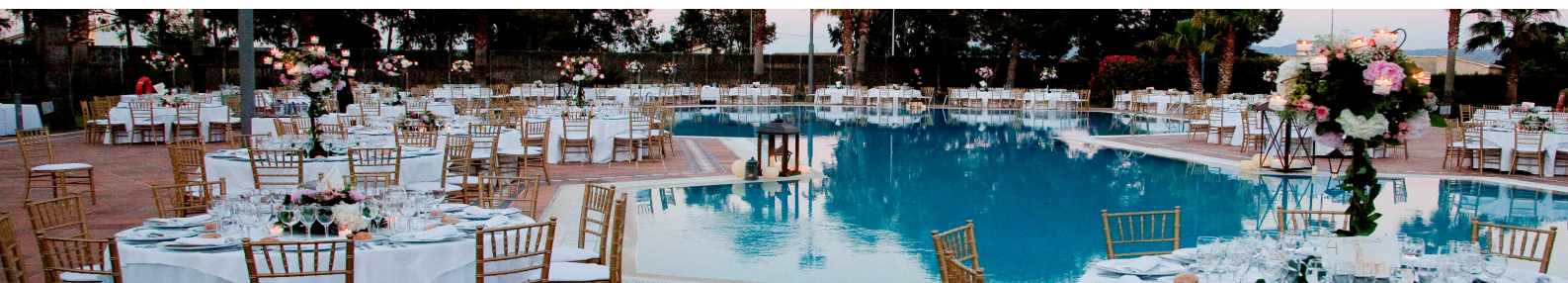
Postres

Deliciosos hojaldritos rellenos de crema de vainilla con fondant de caramelo y de chocolate con frosting blanco

Bodega

Vino blanco
Vino tinto
Agua mineral
Cerveza y refrescos

Precio: 20 €





VINO ESPAÑOL Nº 2

Cucharilla de pulpo de roca con medallón de verduras en gelatina y caviar de mújol

Torta de pimiento molido con cebolla caramelizada y anchoas

Chupito de salmorejo con virutas de jamón y huevas de codorniz

Lingote de tomate y queso de cabra con almogrote y crujiente de jamón

Popieta de calabacín con gamba en tempura con miel de romero

Montaditos calientes

Mini hamburguesas de Angus

Mini hamburguesas de pollo

Postres

Deliciosos hojaldritos rellenos de crema de vainilla con fondant de caramelo y de chocolate con frosting blanco

Bodega

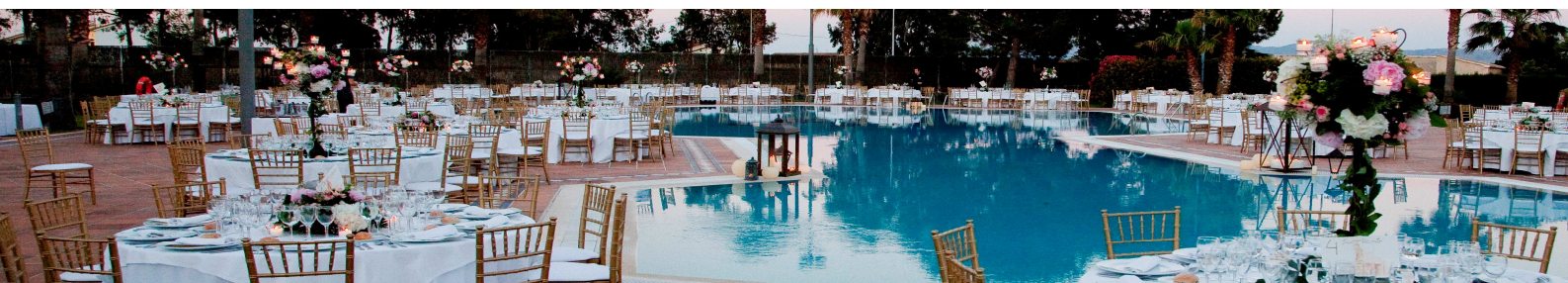
Vino blanco

Vino tinto

Agua mineral

Cerveza y refrescos

Precio: 23 €





VINO ESPAÑOL Nº 3

Torta de pimiento molido con cebolla caramelizada y anchoas

Tataki de atún macerado con canónigos y jengibre fresco

Lingote de tomate y queso de cabra con almogrote y crujiente de jamón

Chupito de salmorejo con huevo de codorniz

Pan crujiente en aceite de oliva con jamón ibérico

Popieta de calabacín con gamba en tempura con miel de romero

Rollito de queso de cabra con mermelada de tomate

Postre

Deliciosos hojaldritos rellenos de crema de vainilla con fondant de caramelo y de chocolate con frosting blanco

Bodega

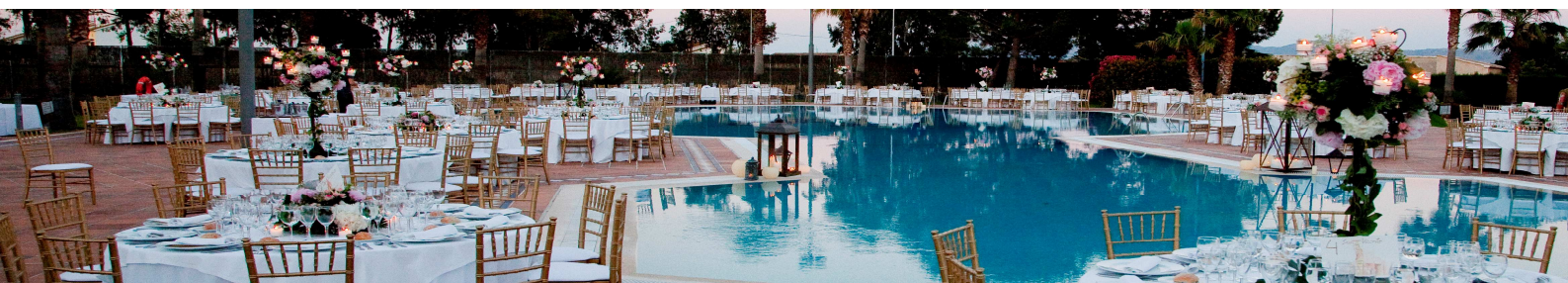
Vino blanco

Vino tinto

Agua mineral

Cerveza y refrescos

Precio: 24 €





VINO ESPAÑOL Nº 4

Selección de embutidos lorquinos
(Salchicha imperial, morcón, longaniza y butifarra)

Macarrón de foie

Tataki de atún macerado con canónigos y jengibre fresco

Popieta de calabacín con gamba en tempura con miel de romero

Surtido de croquetas artesanas
(Jamón ibérico, calabacín con queso y berenjena con gamba)

Taco de pulpo de roca con pimentón murciano

Brocheta de presa con tomate y pimiento adobada a las finas hierbas

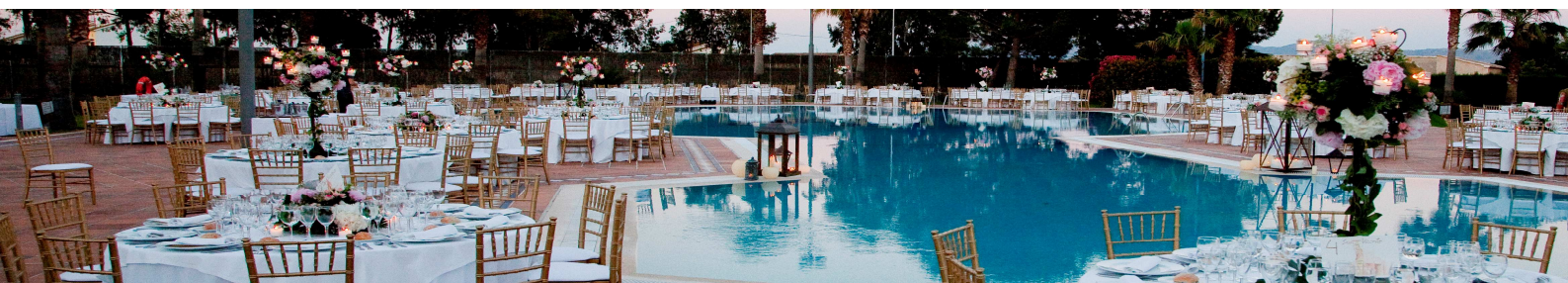
Postre

Hojaldritos rellenos de crema con caramelo

Bodega

Vino blanco
Vino tinto
Agua mineral
Cerveza y refrescos

Precio: 25 €



Coffee – Breaks

Coffee nº 1

Café
Infusiones
Leche
Zumos variados
Agua mineral
Pastas de Té

Precio: 5 €

Coffee nº 2

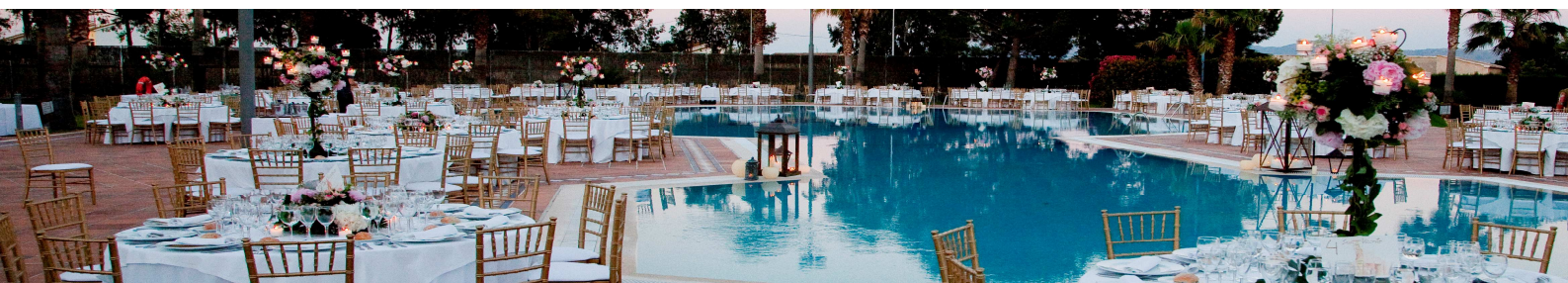
Café
Infusiones
Leche
Zumos variados
Agua mineral
Pastas de Té
Bollería variada

Precio: 7 €

Coffee nº 3

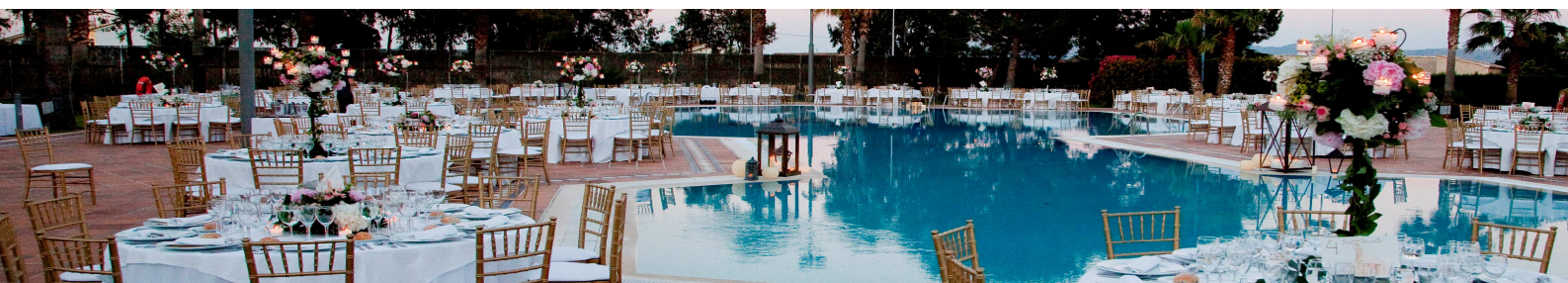
Café
Infusiones
Leche
Zumos variados
Agua mineral y refrescos
Bollería variada
Dados de tortilla
Chapatas surtidas

Precio: 10 €



SALAS DE REUNIONES

NOMBRE SALON	DIMENSIONES			CAPACIDAD					
	M2	MEDIDAS	ALTURA	ESCUELA	TEATRO	U	IMPERIAL	COCKTAIL	BANQUETES
DALIA	209	15,9 X 13,2	2,20	90	150	60	65	150	120
DALIA 1	51	7,3 X 7,0	2,20	20	40	18	20	40	30
DALIA 2	45	7,3 X 6,1	2,20	20	40	18	20	40	30
DALIA 3	112	13,2 X 8,5	2,20	50	75	25	35	70	60
CALENDULA 1	108	13,7 X 8,7	2,20	45	75	25	35	70	60
CALENDULA 2	20	4,5 X 3,9	2,20						10
AZALEA	45	7,0 X 6,5	2,20	20	36	16	20	30	30
MAGNOLIA	860	36,1 X 27,5	4,00	600	871	296	280	900	600
MAGNOLIA 1	143	13,3 X 11,2	4,00	50	90	40	50	120	90
MAGNOLIA 2	140	13,3 X 11,9	4,00	50	90	40	50	120	80
MAGNOLIA 3	145	19,7 X 7,4	4,00	50	90	45	50	120	60
MAGNOLIA 4	145	19,9 X 7,3	4,00	50	90	45	50	120	60
MAGNOLIA 5	236	19,9 X 11,0	4,00	100	120	51	70	250	130
BUGANVILLA	94	10,0 X 9,0	4,00	50	100	40	40	100	70





PRECIOS SALAS DE REUNIONES

Salones Dalia 1, Dalia 2, Azalea

Precio ½ Jornada:	100 €
Precio Jornada completa:	150 €

Salones Caléndula 1, Magnolia 1, Magnolia 2, Buganvilla

Precio ½ Jornada:	120 €
Precio Jornada completa:	190 €

Salones Magnolia 1-2, Magnolia 3-4

Precio ½ Jornada:	240 €
Precio Jornada completa:	380 €

Salón Magnolia

Precio ½ Jornada:	600 €
Precio Jornada completa:	1.000 €

EL ALQUILER DE LOS SALONES INCLUYEN

- Material de escritura
- Conexión wifi gratuita
- Pantalla
- Proyector
- Flipchart
- Tv Plasma (bajo petición)
- Equipo de sonido con megafonía sin técnico

Para otros servicios solicitar presupuesto.

