

DOSSIER MENÚS EVENTOS MICE



Cheers to the sea!



PROPUESTA MENÚ EVENTOS

the club

NIVEL -1



Menús

The club

NIVEL -1



MENÚ 1

A COMPARTIR al centro de la mesa

Guacamole casero con pico de gallo, edamame y pipas de girasol acompañado de sus totopos

Tartar de atún rojo con salsa sumiso y aguacate con toque de lima sobre taco crujiente

Gyozas crujientes de pato con salsa okonomiyaki y mayonesa kimuchi

PRINCIPAL

Pad thai de arroz con langostinos, cacahuetes, piña y lima

POSTRE

Lemon pie con sorbete de yuzu

70€/pax
IVA y bebidas incluidas

MENÚ 2

A COMPARTIR al centro de la mesa

FRÍOS

Ensalada de poke con salmón marinado en salsa yakiniku, algas wakame y edamame

Cesar rolls

Brioche rock & roll con pulled chicken, cebolla roja encurtida y emulsión de su jugo

CALIENTES

Surtido de croquetas con ali oli verde

Bao de pato con salsa hoisin y con encurtidos

Taco de presa ibérica y cremoso de calabaza aromatizado con canela

POSTRES a compartir

Brownie de chocolate con toffee y sorbete de violeta

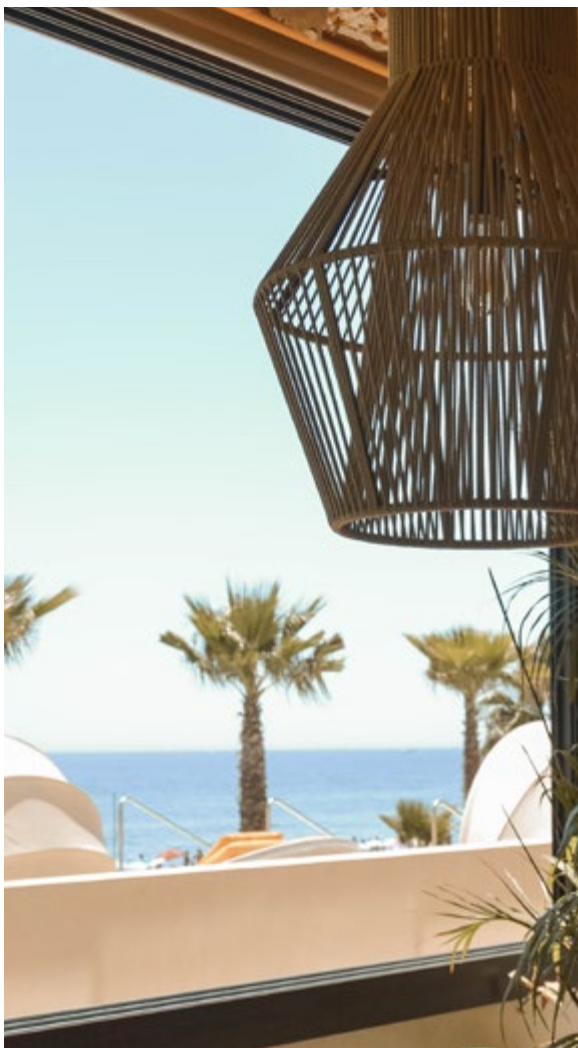
Cheese cake con frambuesa en texturas

70€/pax
IVA y bebidas incluidas

Menús

The club

NIVEL -1



MENÚ 3

A COMPARTIR al centro de la mesa

Ensalada César con pollo crunchy, finas tiras de bacon, lascas de grana padano, anchoas y croutons

Mini bao negro con puntillitas con mahonesa raifort

Patatitas baby con salsa brava a dúo

PRINCIPAL A ELEGIR

Taco de salmón con puré de coliflor ahumada con mazorquitas y bimi al wok

ó

Taco de presa con baba ganoush y zanahorias baby

POSTRE

Mousse de chocolate 70% con toffee de miso y helado de chocolate a la sal

75€/pax
IVA y bebidas incluidas

MENÚ 4

ENTRANTE

Ensalada de brotes frescos y alga wakame con gambón en tempura, láminas de portobello, salsa kimuchi y toque de nori

PRINCIPAL A ELEGIR

Taco de corvina a la brasa con piperada y sal negra

ó

Entrecot de ternera con guarnición de patatas baby con mojo rojo

POSTRE

Milhoja de crema a la vainilla de Madagascar con helado de canela

85€/pax
IVA y bebidas incluidas

Cocktails

The club

NIVEL -1



8 TAPAS

Snack en mesa

Focaccia de tomates Cherry con aceite de hierbas aromáticas

Chips de patatas saborizadas

Crujiente Thay especiado

Aperitivos fríos

Salmorejo de verduras asadas con crujiente de jamón

Ensaladilla rusa con langostinos y espuma de olivas

Tartar de salchichón de Málaga con pasas y pistachos

Taco crujiente con tartar de atún rojo nikkey

Aperitivos Calientes

Croquetas de carrilada con crema de manzana asada

Langostino crujiente con tartar de Mango malagueño y shiso verde

Mini Burger Rossini con emulsión de foie y trufa

Gyozas de pato con salsa ajojiso

Postres

Surtido de postres en miniaturas (mini caramelo lotus, surtido cake pop, mi opera, macaron con crema de queso mascarpone y frutos rojos)

Dado de piña colada con ralladura de lima

Barritas de chocolate blanco y curry, rocas de chocolate negro y blanco y trufas de baileys

75€/pax IVA y bebidas incluidas - Mínimo 30 pax

Cocktails

The club

NIVEL -1



12 TAPAS

Snack en mesa

Focaccia de tomates Cherry con aceite de tomillo

Chips de patatas saborizadas

Crujiente Thai especiado

Aperitivos fríos

Carpaccio de presa ibérica con teriyaki de lima y queso payoyo

Cucurucho relleno de queso gorgonzola con huevas de salmón

Salmorejo con verduras asadas con crujiente de jamón

Ensaladilla rusa con langostinos, huevas tobiko y espuma de olivas

Tartar de salchichón de Málaga con pasas y pistachos

Taco crujiente con tartar de atún rojo nikkey

Aperitivos Calientes

Croquetas de carrillada con crema de manzana asada

Langostino crujiente con tartar de Mango malagueño y shiso verde

Bao de pato con salsa Hoisin con hierbabuena y encurtidos

Mini Burger Rossini con emulsión de foie y trufa

Buñuelo de gamba, coco y curry con mahonesa de cítricos y brotes de shiso

Gyozas de pato con salsa ajoiso

Postres

Surtido de postres en miniaturas (mini caramelo lotus, surtido cake pop, mi opera, macaron con crema de queso mascarpone y frutos rojos)

Dado de piña colada con ralladura de lima

Barritas de chocolate blanco y curry, rocas de chocolate negro y blanco y trufas de baileys

Gominolas de fruta

80€/pax IVA y bebidas incluidas - Mínimo 30 pax

Barra libre

the club y the beach



CLASSIC

* Ron

Havana Club, Añejo Especial, Bacardi, Barceló y Legendario.

* Whisky

Ballantine's, JB, White Label y Four Roses

* Ginebra

Beefeater, Tanqueray, Larios Rosé, Bombay Sapphire y Seagrams

* Vodka

Absolut, Smirnoff y Stolichnaya

* Licores

Baileys, Tía María, Kalhua, Carlos III, Pacharán, Orujo de Hierbas y Licores de Frutas

Barra libre de 2 horas | 25 €

Barra libre de 3 horas | 35 €

Barra libre de 4 horas | 40 €

PREMIUM

* Ron

Matusalem, Barceló Imperial, Gran Barceló Añejo y Santa Teresa 1796

* Whisky

Glenmorangie, Macallan 12, Black Label, Chivas 12 y Jack Daniel's

* Ginebra

Hendricks, Martin Miller, Nordés, Gin Mare y G-vine

* Vodka

Grey Goose, Belvedere y Ciroc

* Licores

Baileys, Tía María, Kalhua, Carlos III,

Barra libre de 2 horas | 40 €

Barra libre de 3 horas | 55 €

Barra libre de 4 horas | 65 €

SUPLEMENTOS

Barra de **MOJITOS** 10€/pax

Estación de **COCTELERÍA** 20€/pax

BODEGA PREMIUM

Vino Blanco Gran Bazán
Ámbar – Albariño

Vino Tinto Pago D'Anguix
Costalara – DO Ribera del Duero

Cava Juve Camps

Agua natural y con gas,
refrescos, cervezas con
y sin alcohol

Selección de cafés,
tés e infusiones

Suplemento: 20€/pax

the
beach club
higuerón

HIGUERÓN
HOTEL
CURIO COLLECTION BY HILTON

Descubre la propuesta en *The beach*

WWW.HIGUERONHOTEL.COM