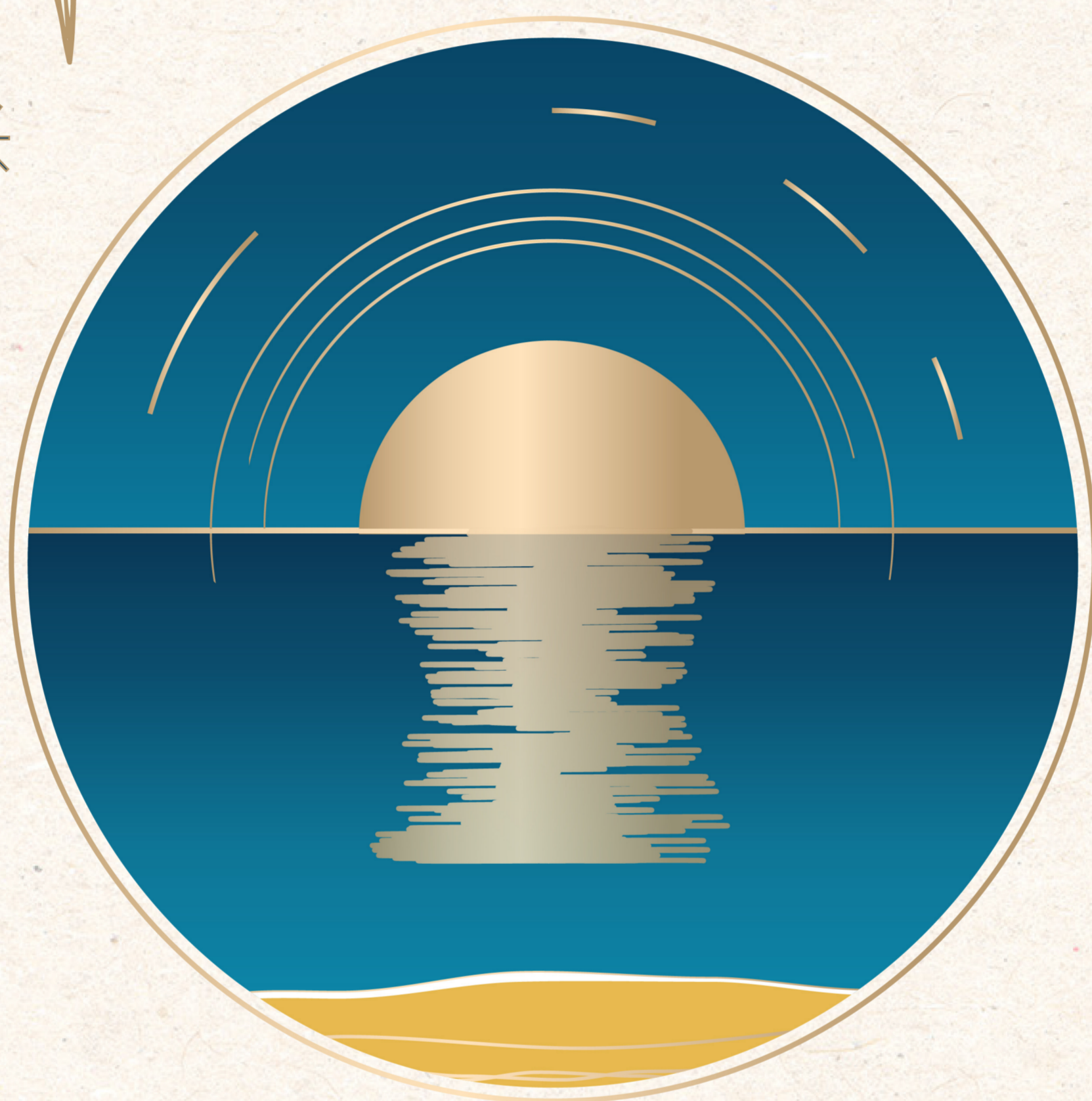


HIGUERÓN *Resort*

The beach



MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS
CHRISTMAS

menus
for groups
2024



HIGUERONRESORT.COM



The beach



MENÚ 1



ENTRANTE / STARTER

**Salmorejo de melocotón de la axarquía con
anguila ahumada y tartar de pera**

Axarquia peach salmorejo with smoked eel and
pear tartar

PRINCIPAL / MAIN COURSE

A ELEGIR / TO CHOOSE BETWEEN

**Dorada salvaje al horno con arroz negro de
calamar y mojo verde**

Baked wild sea bream with black squid rice
and green mojo sauce



**Pluma ibérica con puerro asado
al carbón y salsa romescu**

Iberian pork pluma with charcoal-grilled leek
and romescu sauce

POSTRE / DESSERT

Lemon pie con sorbete de yuzu

Lemon pie with yuzu sorbet

65€

Bebida incluida / Drink included



*
+

The beach

MENÚ 2

ENTRANTE / STARTER

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

Fresh sprouts and wakame seaweed salad with tempura shrimp, portobello slices, kimuchi sauce and a touch of nori

PRINCIPAL / MAIN COURSE

A ELEGIR / TO CHOOSE BETWEEN

Taco de presa con baba ganoush y zanahorias baby

Taco of pork presa with baba ganoush and baby carrots

o

Taco de corvina a la brasa con piperada y sal negra

Grilled sea bass taco with piperada and black salt

POSTRE / DESSERT

Cheesecake con frambuesa en textura

Textured raspberry cheesecake

70€

Bebida incluida / Drink included

*
+

The beach

✱
+

MENÚ 3

ENTRANTES / STARTERS
A COMPARTIR / TO SHARE

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

Homemade guacamole with pico de gallo, edamame and sunflower seeds served with your choice of tortilla chips

Tiradito de corvina en amarillo con huevas de tobiko, cebolla roja encurtida y wakame

Sea bass tiradito in yellow sauce with tobiko roe, pickled red onion and wakame

Bao de pato con salsa hoisin y verduritas encurtidas con brotes de cilantro

Duck Bao with hoisin sauce and pickled vegetables with coriander sprouts

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Solomillo de ternera asado con cremoso de patata trufado y salsa perigeux

Roast sirloin of beef with truffled creamy potato and perigeux sauce

POSTRE / DESSERT

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

70% chocolate mousse with miso toffee and salted chocolate ice cream

✱

85€

Bebida incluida / Drink included

+



The beach

MENÚ 4

ENTRANTES / STARTERS

A COMPARTIR / TO SHARE

Nuestra ensaladilla rusa con espuma de piquillos
Our Russian salad with foam of piquillo peppers

Patatitas baby con salsa brava a dúo
Baby potatoes with a brava sauce duo

Buñuelos de bacalao con crema de manzana asada
Cod fritters with baked apple custard

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Rodaballo a la brasa con pimientos del piquillo confitados y salsa bilbaína
Grilled turbot with confit of piquillo peppers and Bilbao sauce

POSTRE / DESSERT

Milhoja de crema a la vainilla de Madagascar con helado de canela
Madagascar vanilla custard millefeuille with cinnamon ice cream

85€

Bebida incluida / Drink included



The beach



Wine list
BODEGA

Vino blanco *White wine*
Quinta Do Sil - D.O. Valdeorras

Vino tinto *Red wine*
Baigorri - D.O. Rioja

Cava Juve & Camps

Café, té e infusiones
Coffee, tea and infusions

Agua, refrescos, cerveza
Water, soft drinks, beer



The beach

Benefits BENEFICIOS

VALORES ADICIONALES PARA +20 PERSONAS ADDITIONAL VALUE PARA +20 PERSONAS

1 bono de spa para 2 personas
1 spa voucher for 2 people

VALORES ADICIONALES PARA +40 PERSONAS ADDITIONAL VALUE FOR +40 PERSONAS

1 bono de spa para 2 personas
1 estancia de una noche en
hotel para 2 personas en
régimen de alojamiento y
desayuno

1 spa voucher for 2 people

*1 night bed and breakfast stay
in hotel for 2 people*

VALORES ADICIONALES PARA +100 PERSONAS ADDITIONAL VALUE FOR +100 PERSONAS

Opción de transfer cortesía
1 bono de spa para 2 personas
1 estancia de una noche en
hotel para 2 personas en
régimen de alojamiento y
desayuno

Option of courtesy transfer

1 spa voucher for 2 people

*1 night bed and breakfast stay
in hotel for 2 people*

HIGUERÓN *Resort*

Let's toast!
CONTACT NOW

CONTACTA AHORA
groups@higueronresort.com
(34) 951 919 105

HIGUERONRESORT.COM