

Del 01/12/09 al 31/12/09



SALLÉS HOTEL  
MÁLAGA CENTRO

*Almuerzos y Cenas de Empresa*

*Navidad 2009*

*Persona de contacto : Patricia Moreno  
e-mail: jrcmc@salleshotels.com  
Teléfono: 952070216*

## MENU NAVIDAD - N° 1

### *Al Centro de la Mesa*

Jamón Ibérico con Pan y Tomate  
Cuñas de Queso Manchego  
Mini Creps rellenos de Setas  
Cesta de Marisco Gratinada  
Milhojas de Pimientos confitados y Bacalao  
Tartaleta de Mousse de Salmón y Mango  
Brochetas Mar y Tierra  
Colitas de Gambas Orly

### *Emplatamos a elección*

Suprema de Salmón y Langostinos a la Crema de Cava  
Rosado con Arroz Salvaje Salteado

ó

Centro de Solomillo con Reducción de Pedro Ximénez y  
Textura de Setas y Hongos perfumados con Aroma de Trufas

### *Como Postre*

Piña rellena de Fresas y Naranja a la Miel de Romero y Flor  
de Lavanda

### *Bodega:*

Agua Lanjarón  
Vino Blanco Tierra Buena D.O. Rueda  
Vino Tinto Labardía D.O. Rioja  
Café o Infusión

PVP: 31,5 euros Iva Incluido

## MENU NAVIDAD - Nº 2

### *Al Centro de la Mesa*

Jamón Ibérico con Pan y Tomate  
Cuñas de Queso Manchego  
Mini Creps rellenos de Setas  
Cesta de Marisco Gratinada  
Milhojas de Pimientos confitados y Bacalao  
Tartaleta de Mousse de Salmón y Mango  
Brochetitas Mar y Tierra  
Colitas de Gambas Orly

### *Emplatamos a elección*

Lomo de Bacalao con Salsa de Gulas y Almejas

ó

Milhojas de Sobomillo y Piña con Pasas al Vino de Málaga

### *Como Postre*

Volcán de Chocolate con Helado y Natilla Chantilly

### *Bodega:*

Agua Lanjarón  
Vino Blanco Tierra Buena D.O. Rueda  
Vino Tinto Labardía D.O. Rioja  
Café o Infusión

PVP: 33 euros Iva Incluido

## MENU NAVIDAD - Nº 3

### *Al Centro de la Mesa*

Jamón Ibérico con Pan y Tomate  
Cuñas de Queso Manchego  
Mini Creps rellenos de Setas  
Cesta de Marisco Gratinada  
Milhojas de Pimientos confitados y Bacalao  
Tartaleta de Mousse de Salmón y Mango  
Brochetitas Mar y Tierra  
Colitas de Gambas Orly

### *Emplatamos a elección*

Lomo de Dorada y Vieiras al Whisky con  
Florones de Hojaldre

ó

Espaldita de Cordero Asada a las Finas Hierbas y  
Cebollitas Glaseadas con Salmón

### *Como Postre*

Coulant de Mandarina con Crema de Vainilla y Pétalos de Rosa

### *Bodega:*

Agua Lanjarón  
Vino Blanco Jarel D.O. Sierras de Málaga  
Vino Tinto Labardía D.O. Rioja  
Café o Infusión

PVP: 35 euros Iva Incluido

## *MENU NAVIDAD - Nº4*

### *Al Centro de la Mesa*

*Jamón Ibérico con Pan y Tomate*  
Cuñas de Queso Manchego  
Mini Creps rellenos de Setas  
Cesta de Marisco Gratificada  
Milhojas de Pimientos confitados y Bacalao  
Tartaleta de Mousse de Salmón y Mango  
Brochetitas Mar y Tierra  
Colitas de Gambas Orly

### *Emplatamos a elección*

Filete de Lubina con Colitas de Gambas y Confitura de Tomate

ó

Lomo de Ternera Brasado al Broche con Jamón de Pato y  
Primores de Verduras

### *Como Postre*

Mousse de Chocolate con Crema Catalana y Frutas del Bosque

### *Bodega:*

Agua Lanjarón  
Vino Blanco Jare D.O. Sierras de Málaga  
Vino Tinto Viña del Val D.O. Ribera del Duero  
Café o Infusión

**PVP: 37 euros Iva Incluido**

Todos nuestros menús irán acompañados de  
Delicias Navideñas y Copa de Cava.

Barra libre en Sallés Hotel Málaga Centro:

Precio por Botella 55 euros

Whisky: Ballantines, J&B  
Ron: Caci que, Barceló  
Ginebra: Larros, Beefeater  
Vodka: Absolut

Si desea algún otro tipo de bebida, le rogamos nos lo  
consulte para realizar presupuesto a medida.

Todo el equipo de  
**Sallés Hotel Málaga Centro,**  
les desea unas Felices Fiestas.

Persona de contacto : Patricia Moreno  
e-mail: [jrecmc@salleshotels.com](mailto:jrecmc@salleshotels.com)  
Teléfono: 952070216

