



DOUBLETREE

BY HILTON™

RESORT & SPA

RESERVA DEL HIGUERÓN



*Una Navidad con el estilo Hilton
para tu empresa, familia o amigos
en Reserva del Higuierón Resort*

ESPECIAL PARA GRUPOS

Condiciones para grupos +20 PAX

Una gratuidad cada 20 personas

Un Spa para 2 personas

Una noche de hotel para sortear entre el grupo para 2 personas

MENÚ 1

ENTRANTES

Para compartir

Pulpo a la gallega con pimentón de la Vera
Salmorejo andaluz con jamoncito ibérico y melva de atún
Croquetas de tinta de calamar
Ensalada de queso de cabra, bacon y frambuesas

o

Individual

Crema de carabineros con Aroma de azafrán y crujiente cereal
Crema de Calabaza con langostinos Salteados
Tartar de aguacate y tomate Raf, con salmón marinado
Risotto de Boletus, espárragos verdes y crujiente de parmesano
Ensalada de Queso de Cabra con Bacón Frito, Mézclum

SEGUNDO PLATO (PLATO INDIVIDUAL)

Solomillo ibérico, con verduritas y salsa de vino de Málaga

o

Filetes de lubina con wok de verduritas y jugo de albahaca

POSTRE

Vaina de cacao y caramelo con frutos rojos

o

Struddel de Manzana con Helado de Vainilla

o

Puzle blanco de chocolate, con cremoso de cassis

Café e infusión

Copa de Cava

BEBIDAS

Vino tinto Crianza

Vino blanco

Agua, refrescos, cerveza

29 € IVA incluido

MENÚ 2

ENTRANTES

Para compartir

Tostada de jamón ibérico

Perlas de mozzarella con gotas de albahaca y polvo de olivas negras

Salmorejo de mango con langostinos

Croquetas de tinta de calamares

o

Individual

Crema de carabineros con Aroma de azafrán y crujiente cereal

Crema de Calabaza con langostinos Salteados

Tartar de aguacate y tomate Raf, con salmón marinado

Risotto de Boletus, y espárragos verdes con crujiente de parmesano

Ensalada de Queso de Cabra con Bacón Frito, Mézclum

SEGUNDO PLATO (PLATO INDIVIDUAL)

Preso ibérica con verduras de temporada y salsa de mostaza antigua

o

Filetes de Dorada a la mediterránea

POSTRE

Vaina de cacao y caramelo con frutos rojos

o

Struddel de Manzana con Helado de Vainilla

o

Puzle blanco de chocolate, con cremoso de cassis

Café e infusión

Copa de Cava

BEBIDAS

Vino tinto Crianza

Vino blanco

Agua, refrescos, cerveza

33 € IVA incluido

MENÚ 3

ENTRANTES

Para compartir

Jamón ibérico de bellota

Surtido de croquetas (cocido, setas, bacalao)

Tostadas de queso de cabra con piquillos caramelizados

Patés (ibérico, pato, roquefort)

o

Individual

Crema de carabineros con Aroma de azafrán y crujiente cereal

Crema de Calabaza con langostinos Salteados

Tartar de aguacate y tomate Raf, con salmón marinado

Risotto de Boletus, espárragos verdes y crujiente de parmesano

Ensalada de Queso de Cabra con Bacón Frito, Mézclum

SEGUNDO PLATO (PLATO INDIVIDUAL)

Medallones de ternera con boletus confitados y salsa de foie y trufas

o

Filetes de lubina con panaché de verduritas y aceite de hierbas

POSTRE

Vaina de cacao y caramelo con frutos rojos

o

Struddel de Manzana con Helado de Vainilla

o

Puzle blanco de chocolate, con cremoso de cassis

Café e infusión

Copa de Cava

BEBIDAS

Vino tinto Crianza

Vino blanco

Agua, refrescos, cerveza

38 € IVA incluido

MENÚ 4

(PLATOS INDIVIDUALES)

PARA EMPEZAR

Salmorejo andaluz con jamoncito ibérico y melva de atún

Continuamos con

Risotto de Boletus, espárragos verdes y crujientes de parmesano

Terminamos con

Solomillo ibérico con verduritas a la parrilla y salsa Pedro Ximénez

o

Lomo de bacalao confitado sobre jugo de pimientos y ajos

POSTRE

Escalera de ganache de chocolate blanco y chocolate negro

o

Cookies DoubleTree, Helado Violeta

o

Arroz con leche, Helado Espéculos

o

Carpaccio de frutas, jugo de maracuyá y helado de mascarpone

BEBIDAS

Vino tinto Crianza

Vino blanco

Agua, refrescos, cerveza

38 € IVA incluido

MENÚ 5

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota
Surtido de croquetas (cocido, setas, bacalao)
Surtido de quesos
(Idiazábal, queso curado de oveja, queso de cabra, queso azul)
Ensalada de langostinos y aguacate sobre salsa romesco

o

INDIVIDUAL

Crema de carabineros con Aroma de azafrán y crujiente cereal
Crema de Calabaza con langostinos Salteados
Tartar de aguacate y tomate Raf, con salmón marinado
Risotto de Boletus, espárragos verdes y crujiente de parmesano
Ensalada de Queso de Cabra con Bacón Frito, Mézclum

SEGUNDO PLATO (Plato individual)

Lomos de merluza, con crema de gambas
Yemas de espárragos verdes

o

Presas ibéricas con salsa Pedro Ximénez

POSTRE

Escalera de ganache de chocolate blanco y chocolate negro

o

Cookies DoubleTree, Helado Violeta

o

Arroz con leche, Helado Spéculoos

o

Carpaccio de frutas, jugo de maracuyá y helado de mascarpone
Café e infusión
Copa de Cava

BEBIDAS

Vino tinto Crianza
Vino blanco
Agua, refrescos, cerveza

40 € IVA incluido

MENÚ 6

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota
Pulpo a la gallega con pimentón de la Vera
Tostada de foie, membrillo y manchego caramelizado
Gambas pil-pil

INDIVIDUAL

SEGUNDO PLATO (Plato individual)

Rape con setas salsa americana
o
Presa ibérica con salsa Pedro Ximénez

POSTRE

Escalera de ganache de chocolate blanco y chocolate negro
o
Cookies DoubleTree, Helado Violeta
o
Arroz con leche, Helado Spéculoos
o
Carpaccio de frutas, jugo de maracuyá y helado de mascarpone

Café e infusión
Copa de Cava

BEBIDAS

Vino tinto Crianza
Vino blanco
Agua, refrescos, cerveza

45 € IVA incluido

MENÚ 7

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota
Surtido de quesos (Idiazábal, queso curado de oveja,
Queso de cabra, queso azul)
Pulpo a la gallega con pimentón de la Vera
Tostada de foie, membrillo y manchego caramelizado
Ensalada de brotes con mozzarella y aceite de albahaca
Gambas Pil-Pil

SEGUNDO PLATO (Plato individual)

Rape con setas, salsa americana
O
Medallones de ternera con salsa de foie y trufas

POSTRE

Escalera de ganache de chocolate blanco y chocolate negro
O
Cookies DoubleTree, Helado Violeta
O
Arroz con leche, Helado Spéculoos
O
Carpaccio de frutas, jugo de maracuyá y helado de mascarpone

Café e infusión
Copa de Cava

BEBIDAS

Vino tinto Crianza
Vino blanco
Agua, refrescos, cerveza

52 € IVA incluido