salones JARDINES de las TINAJAS

# menú málaga

## Platos centrales

- Ensalada frondosa de quesos, crujiente de bacon y frutos secos napada con muselina de mostaza dulce.
- Pimientos del piquillo rellenos de veloûte de bacalao.
- Langostinos cocidos.
- Surtido de ibéricos compuesto de: jamón ibérico, queso puro de oveja, caña de lomo ibérica, chorizo ibérico y salchichón ibérico.

## Carne

Medallones de solomillo bañados a la crema mozárabe con pasas de Málaga y piñones, patatas al estilo Las Tinajas y salteado campestre perfumado al ibérico.

## Postre

Tarta de Comunión o semifrío individual.

## Bebidas

Vinos tintos y blancos

Cerveza

Refrescos

Cava y café

salones JARDINES de las TINAJAS

# menú ibérico

## Platos centrales

- Ensalada frondosa de queso fresco bañada con muselina oriental y frutos secos.
- Pimientos del piquillo rellenos de farsa de verduritas y boletus.
- Croquetas de chipirones y boletussobre alioli de remolacha.
- Surtido de ibéricos compuesto de: jamón ibérico, queso puro de oveja, caña de lomo ibérica, chorizo ibérico y salchichón ibérico.

## Carne

Medallones de solomillo de cerdo salseado a las finas hierbas con patatas al estilo Las Tinajas y salteado campestre perfumado al ibérico.

## Postre

Tarta de Comunión o semifrío individual.

## Bebidas

Vinos tintos y blancos

Cerveza

Refrescos

Cava y café

salones JARDINES de las TINAJAS

# menú azafrán

## Platos centrales

- Ensalada frondosa de queso fresco bañada con muselina oriental y frutos secos.
- Buchones de bacalao al aroma del azafrán en hebra con miel de caña.

## Pescado

Suprema de merluza con corona de verduras thai sobre cama de arroz y quinoa.

## Carne

Medallones de cerdo a la salsa mozárabe con pasas de Málaga y piñones, acompañado de patatas parisinas y variado de setas al aroma del aceite de rúcula.

## Postre

Tarta de Comunión o semifrío individual.

## Bebidas

Vinos tintos y blancos

Cerveza

Refrescos

Cava y café

salones JARDINES de las TINAJAS

# menú tropical

## Platos centrales

Ensalada tropical de frutos exóticos bañada con una suave emulsión de salsa rosa.

## Mariscada individual

Cigala
Langostinos tigre
Gambas de la bahía
Langostinos blancos de Sanlúcar
Delicias de mar
Salsa rosa al Brandy

## Carne

Solomillo de cerdo en medallones salseado a la mostaza dulce, con crujiente de patatas y arroz con boletus a la emulsión del aceite virgen.

## Postre

Tarta de Comunión o semifrío individual.

## Bebidas

Vinos tintos y blancos
Cerveza
Refrescos
Cava y café

salones JARDINES de las TINAJAS

# menú mediterráneo

## Platos centrales

- Surtido de ibéricos: jamón, queso, caña de lomo, salchichón, chorizo ibérico.
- Langostinos cocidos.

## Pescado

Suprema de salmón napada al eneldo sobre cama de arroz con verduras.

## Carne

Entrecotte de ternera a la reducción de Ribera del Duero acompañado de patatas parisinas al aroma de la Patagonia y nuestras tradicionales habitas con jamón.

## Postre

Tarta de Comunión o semifrío individual.

## Bebidas

Vinos tintos y blancos

Cerveza

Refrescos

Cava y café

salones JARDINES de las TINAJAS

# menú de la bahía

## Platos centrales

- Surtido de ibéricos compuesto de: jamón, queso, caña de lomo, salchichón y chorizo ibérico.
- Buchones de bacalao al aroma del azafrán en hebra con miel de caña.

## Mariscada individual

Cigala
Langostinos tigre
Gambas de la bahía
Langostinos blancos de Sanlúcar
Delicias de mar
Salsa rosa al Brandy

## Carne

Entrecotte de ternera sazonado con escamas Maldón a la pimienta y guarnecido con patatas Las Tinajas y variado de setas.

## Postre

Tarta de Comunión o semifrío individual.

## Bebidas

Vinos tintos y blancos
Cerveza
Refrescos
Cava y café

salones JARDINES de las TINAJAS

# menú mozárabe

## Platos centrales

- Surtido de ibéricos: jamón, queso, caña de lomo, salchichón, chorizo ibérico.
- Ensalada tropical de frutos exóticos bañada con una suave emulsión de salsa rosa.

## Mariscada individual

Cigala
Langostinos tigre
Gambas de la bahía
Langostinos blancos de Sanlúcar
Delicias de mar
Salsa rosa al Brandy

## Carne

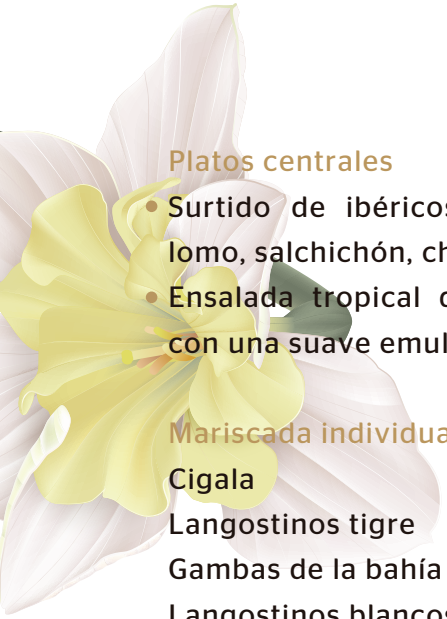
Medallones de solomillo de ternera sazonado con escamas Maldón y salseado a la mozárabe acompañado de arroz con boletus a la emulsión del aceite virgen y patatas parisinas al aroma de la Patagonia.

## Postre

Tarta de Comunión o semifrío individual.

## Bebidas

Vinos tintos y blancos
Cerveza
Refrescos
Cava y café



salones JARDINES de las TINAJAS

# menú infantil

Especial niños

Filete de pollo empanado, patatas fritas, pizza y croquetas.

Postre

Bebidas