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

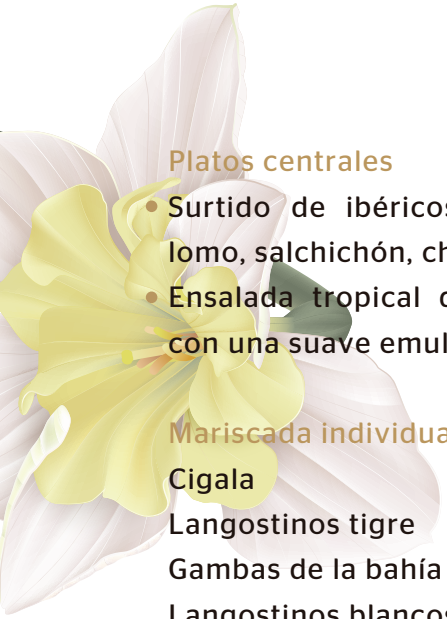
Medallones de solomillo de ternera sazonado con escamas Maldón y salseado a la mozárabe acompañado de arroz con boletus a la emulsión del aceite virgen y patatas parisinas al aroma de la Patagonia.

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