

MENÚ NAVIDAD 2026

MERRY CHRISTMAS

vinccihoteles

¡Celebre con Nosotros estas Navidades!

Y tendrán incluido ...

- ✓ Decoración Especial Navideña
- ✓ Minutas Personalizadas
- ✓ Copa de Bienvenida a la Llegada al Hotel
- ✓ Brindis de Cava al finalizar con Dulces Navideños
- ✓ Pantalla y Proyección incluida (según disponibilidad)
- ✓ 2 Plazas de Parking incluidas (según disponibilidad)

vinccihoteles

MENÚ 1

ENTRANTE

Crema de calabaza asada y pesto, raviolacci de alcachofa y nube de parmesano

PRINCIPAL

A elegir entre:

Corvina asada, parmentier de hinojo, setas baby y emulsión de almendra
o

Carrillera al estilo Wellington, espárragos verdes, patatas Anna, salsa de su jugo y mostaza Antigua

POSTRE

Tartaleta de hojaldre y manzana con helado de violetas

BODEGA CASA

Cerveza, Refrescos y Agua

Vino Blanco La Charla, Verdejo, D.O Rueda

Vino Tinto Malpastor, D.O.Ca Rioja

Cava Anna Blanc de Blancs

Café e infusiones

BODEGA PREMIUM – 9€ POR PERSONA

Vino Blanco Lusco Albariño, D.O Rías Baixas

Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza, D.O.Ca Rioja

Cava Anna Blanc de Blancs

56€

MENÚ 2

ENTRANTE

Ensalada de brotes tiernos, arándanos, setas en escabeche, gambón y vinagreta de su coral

PRINCIPAL

A elegir entre:

Bacalao confitado con cebolla caramelizada, revolcona de patata al limón y pilpil de espinacas

o

Codillo de cerdo cocinado en su jugo, muselina de patata, manzana asada, castaña y jugo de cerveza negra

POSTRE

Cubo de "Rocher" corazón de caramelo, sopa de chocolate blanco y helado de galleta

BODEGA CASA

Cerveza, Refrescos y Agua

Vino Blanco La Charla, Verdejo, D.O Rueda

Vino Tinto Malpastor, D.O.Ca Rioja

Cava Anna Blanc de Blancs

Café e infusiones

BODEGA PREMIUM – 9€ POR PERSONA

Vino Blanco Lusco Albariño, D.O Rías Baixas

Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza, D.O.Ca Rioja

Cava Anna Blanc de Blancs

58€

vincchihoteles

MENÚ 3

ENTRANTE

Crema de marisco, tallarín de sepia, huevas de tobiko, mejillones y guisantes

PRINCIPAL

A elegir entre:

Merluza sobre fideos tostados con tinta de calamar y salsa bullabesa

o

Secreto Ibérico especiado, boniato asado, piñones y pasas
sobre jugo de cebolla tostada

POSTRE

Lingote de panna cotta y frambuesa con helado de Oreo

BODEGA CASA

Cerveza, Refrescos y Agua

Vino Blanco La Charla, Verdejo, D.O Rueda

Vino Tinto Malpastor, D.O.Ca Rioja

Cava Anna Blanc de Blancs

Café e infusiones

BODEGA PREMIUM – 9€ POR PERSONA

Vino Blanco Lusco Albariño, D.O Rías Baixas

Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza, D.O.Ca Rioja

Cava Anna Blanc de Blancs



60€

MENÚ 4

ENTRANTE

Bisque de carabineros, camita de hinojo, huevo de codorniz y caviar de lenteja americana

PRINCIPAL

A elegir entre:

Lomo de lubina con cous-cous negro, mejillones y salsa Thai
o

Meloso de ternera sobre cremoso de apio nabo y cebollas al PX

POSTRE

Soufflé de chocolate, praliné y helado de leche merengada

BODEGA CASA

Cerveza, Refrescos y Agua

Vino Blanco La Charla, Verdejo, D.O Rueda

Vino Tinto Malpastor, D.O.Ca Rioja

Cava Anna Blanc de Blancs

Café e infusiones

BODEGA PREMIUM – 9€ POR PERSONA

Vino Blanco Lusco Albariño, D.O Rías Baixas

Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza, D.O.Ca Rioja

Cava Anna Blanc de Blancs



64€

MENÚ 5

ENTRANTE

Crema de boletus, alcachofas salteadas, crujiente de pan de soja y gambitas de Huelva

PESCADO

Pargo sobre risotto de calabaza, mejillones y crema de chirlas

CARNE

Lomo bajo de ternera con parmentier de cebolla sobre camita de puntaletes

POSTRE

Lingote de pistacho,
Bizcocho de pistacho, mousse de pistachos y corazón de frambuesa

BODEGA CASA

Cerveza, Refrescos y Agua
Vino Blanco La Charla, Verdejo, D.O Rueda
Vino Tinto Malpastor, D.O.Ca Rioja
Cava Anna Blanc de Blancs
Café e infusiones

BODEGA PREMIUM – 9€ POR PERSONA

Vino Blanco Lusco Albariño, D.O Rías Baixas
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza, D.O.Ca Rioja
Cava Anna Blanc de Blancs

68€

MENÚ VEGETARIANO

ENTRANTE

Ensalada de canónigos, rúcula, pera, queso de cabra, maíz tostado, chutney de higos y vinagreta de mostaza dulce

PRINCIPAL

Moussaka de setas y soja texturizada napada con salsa de puerro y su cebolla tostada

POSTRE

Cheesecake de frutos rojos y galletas Spéculoos

BODEGA CASA

Cerveza, Refrescos y Agua

Vino Blanco La Charla, Verdejo, D.O Rueda

Vino Tinto Malpastor, D.O.Ca Rioja

Cava Anna Blanc de Blancs

Café e infusiones

BODEGA PREMIUM – 9€ POR PERSONA

Vino Blanco Lusco Albariño, D.O Rías Baixas

Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza, D.O.Ca Rioja

Cava Anna Blanc de Blancs

MENÚ VEGANO

ENTRANTE

Crema de castaña, tofu, almendras fritas y tomate cherry

PRINCIPAL

Lomo de seitán, couscous a la menta y verduritas con jugo de cebolla tostada

POSTRE

Browniato con frutos rojos,
Nuestra receta de brownie vegano a base de boniato

BODEGA CASA

Cerveza, Refrescos y Agua
Vino Blanco La Charla, Verdejo, D.O Rueda
Vino Tinto Malpastor, D.O.Ca Rioja
Cava Anna Blanc de Blancs
Café e infusiones

BODEGA PREMIUM – 9€ POR PERSONA

Vino Blanco Lusco Albariño, D.O Rías Baixas
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza, D.O.Ca Rioja
Cava Anna Blanc de Blancs

HAZLO MÁS ESPECIAL

¡AÑADA EL CÓCTEL DE BIENVENIDA!

- Crema de patata trufada, tartar de setas y huevito de codorniz
- Mini búrguer de rabo de toro, queso de cabra y mayo bull (nuestra receta especial de mayonesa con sabor intenso)
- Rollitos vietnamitas de espinacas y queso feta
- Croquetas de queso azul y cebolla caramelizada
- Mini brioche de atún rojo

3 aperitivos con bebida incluida: 10€ por persona

5 aperitivos con bebida incluida: 14€ por persona

COMPLETE SU CÓCTEL CON ...

- Vermút
- Vinos generosos

7€ por persona

HAZLO MÁS ESPECIAL

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

2 Horas de Barra Libre: 30€ por persona

Horas extras: 18€ por persona

BARRA LIBRE PREMIUM

2 Horas de Barra Libre: 45€ por persona

Horas extras: 28€ por persona

COPAS

Marcas estándar: 13€ por copa

Marcas premium: 15€ por copa

Marcas estándar: Beefeater, Tanqueray, Barceló, Cacique, Absolut, J&B, White Label

La permanencia en salón privado tras finalizar almuerzo/cena estará sujeta a la previa contratación de copas o barra libre

INFORMACIÓN Y CONDICIONES

- ✓ Precios por persona y con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico.
- ✓ El nº definitivo de comensales se confirmará 72 horas antes del evento, siendo éste el nº mínimo de facturación.
- ✓ Duración de la Copa de Bienvenida 30 minutos.
- ✓ Los precios pueden variar en función de la fecha de contratación y/o en nº final de personas.

HAGA SU RESERVA

Hotel Vincci Selección Posada del Patio 5*

951 001 020 | Pasillo Santa Isabel, 7 29005 Málaga
eventos.posada@vinccihoteles.com

vinccihoteles