



HACIENDA PAREDES

— RESTAURANT —

Eventos







# HACIENDA PAREDES

RESTAURANT

## Menú Navidad 1

### ENTRANTES

(para compartir 1 plato por cada 4 personas)

- Ensaladilla rusa de langostinos al pil pil 
- Croquetas de jamón ibérico   
- Tacos al pastor (1 por persona)  





### PLATO PRINCIPAL

(un plato por persona)

- Jamón asado a baja temperatura con patatas panaderas  

### POSTRE

(un plato por persona)

- Bizcocho cítrico con crumble y helado    
- Copa de cava
- Café o infusión

### BEBIDAS

- Durante la comida habrá barra libre de caña de cerveza, agua, refrescos y vino tinto y blanco

**37€** IVA incluido

#### \*Consulta acerca de los alérgenos



\*\*No es necesario ser socio del club











# HACIENDA PAREDES

RESTAURANT

## Menú Navidad 2

### ENTRANTES

(para compartir 1 plato por cada 4 personas)

- Ensalada templada de langostinos   
- Croquetas de jamón ibérico  
- Carpaccio semi tostado de ternera
- Tabla de ibéricos y quesos curados   



### PLATO PRINCIPAL

(un plato por persona)

- Solomillo ibérico con reducción de vermú rojo  

### POSTRE

(un plato por persona)

- Bizcocho cítrico con crumble y helado    
- Copa de cava
- Café o infusión

### BEBIDAS

- Durante la comida habrá barra libre de caña de cerveza, agua, refrescos y vino tinto y blanco

**45€** IVA incluido

#### \*Consulta acerca de los alérgenos



\*\*No es necesario ser socio del club

# HACIENDA PAREDES

RESTAURANT

## Menú vegetariano o vegano

### ENTRANTES

(para compartir 1 plato por cada 4 personas)

- Ensalada de brócoli, dátiles y vinagreta  
- Mutabal del Chef 
- Paté de pesto de pipas de calabaza y girasol  

### PLATO PRINCIPAL

(un plato a elegir por persona)

- Calabaza al horno con gremolata de pistacho  
- Puerros confitados con picadillo de frutos secos  

### POSTRE

(un plato por persona)

- Mousse vegano de chocolate 
- Copa de cava
- Café o infusión

### BEBIDAS

- Durante la comida habrá barra libre de caña de cerveza, agua, refrescos y vino tinto y blanco

**40€** IVA incluido

#### \*Consulta acerca de los alérgenos



\*\*No es necesario ser socio del club



# HACIENDA PAREDES

RESTAURANT

## Menú celíaco

### ENTRANTES

(para compartir 1 plato por cada 4 personas)

- Vasito de crema bicolor de calabaza y lombarda con langostino 🍤🐙
- Pincho de patatas con ahumados 🐟🥚
- Croquetas de jamón 🍷

### PLATO INDIVIDUAL

(un plato a elegir por persona)

- Solomillo al horno con reducción de vermú rojo 🍷🥚
- Lubina a la donostiarra con patata panadera 🐟

### POSTRE

(un plato por persona)

- Mousse de chocolate con crujiente de naranja 🍷🍷🍷
- Copa de cava
- Café o infusión

### BEBIDAS

- Durante la comida habrá barra libre de botellín de cerveza, agua, refrescos y vino tinto y blanco

**52€** IVA incluido

#### \*Consulta acerca de los alérgenos



\*\*No es necesario ser socio del club

# HACIENDA PAREDES

RESTAURANT

## Menú 1

### ENTRANTES

(para compartir 1 plato por cada 4 personas)

- Ensaladilla rusa León 13
- Tabla de quesos curados
- Croquetas de jamón ibérico

### PLATO PRINCIPAL

(un plato por persona)

- Solomillo en salsa de vino tinto y patatas

### POSTRE

(un plato por persona)

- Brownie de chocolate del Chef
- Copa de cava
- Café o infusión

### BEBIDAS

- Durante la comida habrá barra libre de caña de cerveza, agua, refrescos y vino tinto y blanco

**45€** IVA incluido

#### \*Consulta acerca de los alérgenos



\*\*No es necesario ser socio del club

# HACIENDA PAREDES

RESTAURANT

## Menú 2

### ENTRANTES

(para compartir 1 plato por cada 4 personas)

- Ensalada de langostinos, aguacate, rúcula y salsa de lima    
- Croquetas de jamón ibérico  
- Tabla de quesos curados, crema de queso azul y uvas   

### PLATO PRINCIPAL

(un plato a elegir por persona)

- Presa ibérica con parmentier de patata y setas  
- Lomo de bacalao a la portuguesa  

### POSTRE

(un plato por persona)

- Fiesta Dulce: Brownie del Chef, bizcocho cítrico, crumble y helado de nata    
- Copa de cava
- Café o infusión

### BEBIDAS

- Durante la comida habrá barra libre de caña de cerveza, agua, refrescos y vino tinto y blanco

**55€** IVA incluido

#### \*Consulta acerca de los alérgenos



\*\*No es necesario ser socio del club



# HACIENDA PAREDES

RESTAURANT

## Menú 3

### ENTRANTES

(para compartir 1 plato por cada 4 personas)

- Tabla de quesos curados, crema de queso azul y uvas   
- Ensalada templada de langostinos    
- Plato de jamón ibérico de bellota 
- Surtido de croquetas: champiñones con queso azul, jamón ibérico y merluza con alioli de azafrán    

### PLATO PRINCIPAL

(un plato a elegir por persona)

- Medallón de solomillo de ternera con salsa de trufa y verduras   
- Lomo de bacalao a la portuguesa  

### POSTRE

(un plato por persona)

- Fiesta Dulce: Brownie del Chef, bizcocho cítrico, crumble y helado de nata    
- Copa de cava
- Café o infusión

### BEBIDAS

- Durante la comida habrá barra libre de caña de cerveza, agua, refrescos y vino tinto y blanco

**65€** IVA incluido

#### \*Consulta acerca de los alérgenos



\*\*No es necesario ser socio del club

# HACIENDA PAREDES

RESTAURANT

## Menú Infantil

(un plato por persona)

- Porción de pizza   
- 2 Croquetas de pollo  
- Lagimitas de pollo con patatas fritas  

## POSTRE

(un plato por persona)

- Helado   

## BEBIDAS

- Durante la comida habrá barra libre de agua y refrescos

**37€** IVA incluido

\*Menú con 3 horas de animación incluidas  
(mínimo 10 niños)

**25€** IVA incluido

\*\*Menú sin animación

### \*Consulta acerca de los alérgenos



\*\*No es necesario ser socio del club

## Cóctel Celebración 1

### FRÍOS

- Piruleta crujiente de parmesano 
- Turrón salado de pistachos 
- Crudités de verduras y humus rojo 
- Binomio de ajo blanco malagueño 
- Brioche de ibéricos 

### CALIENTES

- Mini empanadilla de pollo al curry 
- Surtido de croquetas 
- Bolitas de morcilla con airbag de kikos, confitura del piquillo y crujiente de queso de cabra y pipas 
- Brocheta yakitori 
- Cazuelita de fideos tostados 
- Tempura de langostinos 

### POSTRE

- Bocaditos dulces de naranja 
- Café o infusión

### BEBIDAS

- Durante la comida habrá barra libre de caña de cerveza, agua, refrescos y vino tinto y blanco

**45€/persona** IVA incluido  
(mínimo 15 personas)

#### \*Consulta acerca de los alérgenos
















# HACIENDA PAREDES

RESTAURANT

## Cóctel Celebración 2

### FRÍOS

- Brandada de bacalao con aceitunas negras y mermelada del piquillo   
- Crudités de verduras y humus rojo 
- Binomio de ajo blanco malagueño  
- Verrines de salmorejo con paleta ibérica y huevo 
- Mini moldes de tartar de solomillo de ternera con huevo de codorniz a baja temperatura    

### CALIENTES

- Brochetas de verduras en tempura 
- Surtido de croquetas     
- Palomitas de pollo de corral con queso y mermelada     
- Brocheta yakitori    
- Cazuelita de fideos tostados con langostinos y alioli de pimientos del piquillo   

### POSTRE

- Brownie de chocolate con frutos rojos   
- Café o infusión

### BEBIDAS

- Durante la comida habrá barra libre de caña de cerveza, agua, refrescos y vino tinto y blanco

**51€/persona** IVA incluido  
(mínimo 15 personas)




















#### \*Consulta acerca de los alérgenos





















\*\*No es necesario ser socio del club

## Cóctel Celebración 3

### FRÍOS

- Cucharita de ensaladilla rusa al pilpil    
- Binomio de ajo blanco malagueño  
- Verrines de salmorejo con paleta ibérica y huevo    
- Mini moldes de tartar de solomillo de ternera con huevo de codorniz a baja temperatura    
- Capricho de langostinos 
- Tartar de salchichón de Málaga    

### CALIENTES

- Mini cazuela de albóndigas a la jardinera     
- Brochetitas de verduras en tempura  
- Surtido de croquetas    
- Palomitas de pollo de corral con queso y mermelada     
- Mini empanadillas de pollo al curry    
- Crepes rellenos de bacalao y pimientos del piquillo    

### POSTRE

- Brownie con frutos rojos   
- Café o infusión

### BEBIDAS

- Durante la comida habrá barra libre de caña de cerveza, agua, refrescos y vino tinto y blanco

**57€/persona** IVA incluido  
(mínimo 15 personas)

#### \*Consulta acerca de los alérgenos



# HACIENDA PAREDES

RESTAURANT

## Precio Botellas

**60€**

Absolut  
Bacardi  
Barceló  
Beefeater  
Brugal  
Cutty Sark  
J&B  
Jameson  
Larios 12  
Larios Rosé  
Legendario  
Malibú  
Santa Teresa  
Seagram's  
White Label

**80€**

Jack Daniels  
Martin Miller  
Ballix Mango  
Cacique 500

**90€**

Black Label  
Nordés  
Hendricks  
Tanqueray Ten  
Double Black  
London N°1  
Grey Goose  
Brockmans  
Glendfiddich  
Haig Club  
Khockando  
Macallan  
Cîroc  
Zacapa 23

## Barra libre:

3 horas de barra libre **27 €** por persona  
4 horas de barra libre **32 €** por persona

\*Incluye cubitera con hielo y 10 refrescos



## **INTOLERANCIAS Y ALERGIAS**

Disponemos de menú vegetariano, vegano y celíaco. Para el resto de alergias o intolerancias, consultar tabla de alérgenos.

## **MESAS DULCES**

Le ofrecemos en exclusiva nuestro servicio de Mesas Dulces.  
Consultar precios y opciones.

## **FORMA DE PAGO**

La reserva (señal) se formalizará con un importe del 25% del importe o 500€, abonados en tarjeta en reserva formal mediante documento escrito.

La señal no es reembolsable bajo ningún concepto en caso de anulación por causas ajenas al Club.

El 50% (del total) del evento se abonará 2 meses antes de la fecha del evento. La cantidad restante será abonada por el usuario por transferencia una semana antes, o en tarjeta el mismo día del evento.

## **CONDICIONES GENERALES**

El número de comensales podrá variar en un 10% del total hasta 10 días antes del evento, después de esa fecha se cobrarán las personas confirmadas.

Cualquier bebida consumida por los invitados antes de la celebración y no abonada, será facturada a la persona que contrata el evento, no estando obligado el Club a exigir el pago al invitado.

No se podrán utilizar aparatos reproductores de música sin autorización del Club ni está permitida la celebración de conciertos o de grupos musicales.

No está permitido traer objetos de decoración.

No está permitida la entrada de bebida ni comida del exterior.

No está permitido usar o almacenar cualquier sustancia peligrosa.