

Copa de Bienvenida



Broche de frutos con langostinos

Salmorejo cordobés con viruta de jamón ibérico

Salmorejo de fresones con mojama de atún

Lasagna gratinada de verduras de la huerta

Taquitos de Rosada

Champiñón relleno

Cucharita de habas con jamón

Copita agridulce con foie de oca

Roulada de salmón marinado y crema a las finas hierbas

Pulpo a la gallega

Rollito de jamón dulce con huevo hilado y crema de albahaca

Langostino envuelto en crujiente de patata

Ajetes en revuelto con gambas y guis al ajillo

Queso puro de oveja

Miniburgues de buey con mostaza de dijon caramelizada

Tosta de pimientos asados y ventresca de atún

Precio 45 minutos por adulto 10,00€

Precio de 1 hora y 15 minutos por adulto 15,00€

Años gratis

Menús Configurados

Menú 1

- *Al Centro* -

Tostas de pan fumaca con jamón y queso

- *Primer Plato* -

Ensalada de temporada con vinagreta de frutos secos y aceite de oliva D.O.

- *Segundo Plato* -

Bacalao confitado con gratinado de piquillos y su brandada

- *Tercer Plato* -

Solomillo ibérico a la brasa con salteado de hongos y alcachofas gratén

- *Postre* -

Tarta nupcial o postre coulant de Ferrero Rocher

- *Bebida* -

Vino tinto de la casa granadizo

Vino blanco rueda Verdejo 100%

Cerveza, refrescos, agua mineral

Cava

43 euros iva incluido

Menús Configurados

Menú 2

- *Al Centro* -

Tostas de pan fumaca con jamón y queso

- *Primer Plato* -

Crema fina de salmorejo con escaracha de ibérico y su aceite de jamón

- *Segundo Plato* -

Suprema de merluza en su jugo sobre judías al pil-pil de piñones

- *Tercer Plato* -

Solomillo de ibérico relleno de queso y trufa con salteado de verduritas

- *Postre* -

Tarta nupcial o semifrío individual de frutas del bosque con helado de tiramisú

- *Bebida* -

Vino tinto de la casa granadizo

Vino blanco rueda Verdejo 100%

Cerveza, refrescos, agua mineral

Cava

43 euros iva incluido

Menús Configurados

Menú 3

- *Al Centro* -

Tostas de pan fumaca con jamón y queso

- *Primer Plato* -

Cogollos de Tudela con ventresca de atún, anchoa del cantabrico y vinagresa de caviar

- *Segundo Plato* -

Rodaballo braseado con tomate gratinado, sobre cama de verduras de temporada confitadas

- *Tercer Plato* -

Centro de solomillo de cerdo ibérico de bellota, albardado con panceta ibérica y mousse de manzana

- *Postre* -

Tarta nupcial o postre individual Semifrio de turrón con almendras

- *Bebida* -

Vino tinto de la casa granadino

Vino blanco rueda Verdejo 100%

Cerveza, refrescos, agua mineral

Cava

43 euros iva incluido

Menús Configurados



Menú 4

- *Al Centro* -

Tostas de pan fumaca con jamón y queso

- *Primer Plato* -

Crema de almendras aldalusi con su crujiente

- *Segundo Plato* -

Milhojas de dorada y langostinos a la esencia de tomillo y verdura gratinada

- *Tercer Plato* -

Medallones de ibérico con salsa anisada y puré de patatas al cardamomo

- *Postre* -

Tarta nupcial o postre individual de espuma de leche encerrada en chocolate

- *Bebida* -

Vino tinto de la casa granadizo

Vino blanco rueda Verdejo 100%

Cerveza, refrescos, agua mineral

Cava

45 euros iva incluido

Menús Configurados



Menú 5

- *Al Centro* -

Tostas de pan tumaca con jamón y queso

- *Primer Plato* -

Ensalada de langostinos y almejas con vinagreta de mango

- *Segundo Plato* -

Turbante de lubina a la roséña con millojas de verduras y pastel de patata

- *Tercer Plato* -

Presa Ibérica glaseada con ragout de monte y chutney de calabaza

- *Postre* -

Tarta nupcial o postre individual de timbal de plátano con vainilla

- *Bebida* -

Vino tinto de la casa granadino

Vino blanco rueda Verdejo 100%

Cerveza, refrescos, agua mineral

Cava

45 euros iva incluido

Menús Configurados



Menú 6

- *Al Centro* -

Tostas de pan tumaca con jamón y queso

- *Primer Plato* -

Hojaldré de salmón, gamba blanca y guis, con friqueros confitados y salsa bearnesa

- *Segundo Plato* -

Taco de Atún rojo salseado con chalcotas, cherrys y alcaparras guarnecido de puré parmentier y alcachofita rebozada al Pedro Ximenez

- *Tercer Plato* -

Carré de cordero lechal zamorano asado al horno con miel de romero y mostaza a la antigua

- *Postre* -

Tarta nupcial o postre individual de mousse de chocolate al brandi

- *Bebida* -

Vino tinto de la casa granadino

Vino blanco rueda Verdejo 100%

Cerveza, refrescos, agua mineral

Cava

45 euros iva incluido

Menús Configurados



Menú 7

- *Al Centro* -

Tabla de Patés y quesos variados con pimienta confitada

- *Primer Plato* -

Crema de calabaza con langostinos y aceite de vainilla y cebollino

- *Segundo Plato* -

Lomo de Dorada con verduras a la parrilla y salsa romesco

- *Tercer Plato* -

Presa Ibérica con salsa de hongos y pastel de patata gratinada

- *Postre* -

Tarta nupcial o postre individual de tres texturas de chocolate

- *Bebida* -

Vino tinto de la casa granadizo

Vino blanco rueda Verdejo 100%

Cerveza, refrescos, agua mineral

Cava

50 euros iva incluido

Menús Configurados



Menú 8

- *Al Centro* -

Selección de embutidos ibéricos de bellota

- *Primer Plato* -

Salmorejo de fresones con viruta de mojama y aceite verde

- *Segundo Plato* -

Bacalao confitado con habas y alcachofas de Huétor

- *Tercer Plato* -

Solomillo de cebón con salsa de vainilla y regaliz en costra de avellana

- *Postre* -

Tarta nupcial o postre individual de semifrio de turrón y chocolate con coulis de arándanos

- *Bebida* -

Vino tinto de la casa granadizo

Vino blanco rueda Verdejo 100%

Cerveza, refrescos, agua mineral

Cava

54 euros iva incluido

Menús Configurados



Menú Todo Incluido

- Copa de Bienvenida -

En recepción copa de 45 minutos.

- Primer Plato -

Surtido de ibéricos de la casa

- Segundo Plato -

Lomo de Salmón a la salsa de curry con manzana y cama de verduras

- Tercer Plato -

Presa Ibérica de bellota sacada en su jugo con pastel de berenjena gratinada

- Postre -

Tarta nupcial o postre individual de semifrío de pistacho con chocolate blanco

- Bebida -

Vino tinto de la casa granadino, Vino blanco rueda Verdejo 100%, Cerveza, refrescos, agua mineral y Cava

D.I incluido

Recena de pastelitos salados y dulces

Barra libre 2 horas

60 euros iva incluido

Opciones para los Menús



Opciones

Corte de jamón Ibérico con servicio de cortador incluido 280€ iva incluido

Fuente de Chocolate de 3 pisos con 100 brochetas de frutas y nubes de azúcar a escoger el sabor del chocolate 250€ iva incluido

Recena compuesta de pastelitos salados y dulces, porciones de pizzas variadas y medias lunas 3€ /pax iva incluido

Ornamentación Floral en bodas civiles 180€ iva incluido

Barra Libre

Por botellas a 60€ iva incluido, la unidad, con todos los refrescos necesarios para su servicio, no incluyendo marcas Premium

Por horas a 5€ por persona y hora, iva incluido, con un mínimo de 2 horas, sin incluir marcas Premium

Menús Configurados



Menú Infantil

- *Al Centro* -

Papas chip

Mini croquetas de jamón

- *Primer Plato* -

Pechuga de pollo empanada con papas fritas y porción de pizza

- *Postre* -

Helado o Tarta

- *Bebida* -

Refrescos, agua mineral

17 euros iva incluido

Condiciones Generales

Una vez estimado el número de invitados al evento y como norma general para su confirmación, el contratante debe depositar una cantidad estimada en función de los comensales al evento que será impuesta por la empresa el día del contrato

Para reservar el comedor, se expedirá un contrato donde quede reflejado el menú elegido por el contratante, el comedor elegido y la parte estimada de entrega a cuenta indicada en el apartado anterior. En caso de cancelación por parte del contratante, la cantidad entregada a cuenta no será reembolsada

Restaurante El Cortijo les ofrece una degustación de los menús para un máximo de 6 personas, acordándose las condiciones de la misma entre ambas partes

El menú elegido debe confirmarse en el plazo mínimo de 15 previos al evento, siendo el mismo invariable 72 horas antes de la celebración

En el caso en que las plazas finales sean menores a las reflejadas en el contrato una vez finalice el evento, restaurante El Cortijo asume un 5% de la diferencia entre las plazas contratadas y las finalmente asistidas, siendo las resultantes abonadas por la parte contratante