



MENÚS NAVIDADES

////////////////////////////////////

ELBA COSTA BALLENA
BEACH & THALASSO RESORT ****



MENÚ 1



APERITIVO SERVIDO EN MESA

Poke de atún marinado.
Bacalao ahumado en aceite con arranque roteño.
Croquetas de carabinero y mayonesa de lima.
Grisines de Pato con chili sauce de naranja.

Canelón de langostinos, hierba luisa y cardamomo.

Solomillo de cerdo ibérico, manzana asada y queso viejo.

POSTRE

Bizcocho de cacao con suave mousse de chocolate negro y praliné de avellanas.

BODEGA

Agua Mineral.
Refrescos y Cerveza Nacional.
Vino Blanco D.O. Rueda "Monólogo".
Vino Tinto D.O. Rioja "Monólogo Crianza".
Café e Infusiones.
Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature D.O Cava.

PRECIO POR PERSONA: 59,00 € (IVA incluido)



MENÚ 2



APERITIVO SERVIDO EN MESA

Caprese, tomate, mozzarella y albahaca.
Wrap de salmón ahumado, queso azul y amontillado.
Salmorejo de mora azul, requesón y pistachos
Croquetas de salmón ahumado y espárrago triguero.
Fingers de choco con ajo negro.

Sopa de fría de fresas con tartar de aguacates y granizado de cereza negra.

Meloso de cerdo ibérico en su jugo, emulsión de tomates con chucrut de cebolla y oloroso.

POSTRE

Bizcocho de pistacho, cremoso de frambuesa y mousse de mango.

BODEGA

Agua Mineral.
Refrescos y Cerveza Nacional.
Vino Blanco D.O. Rueda "Monólogo".
Vino Tinto D.O. Rioja "Monólogo Crianza".
Café e Infusiones.
Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature D.O Cava.

PRECIO POR PERSONA: 64,00 € (IVA incluido)



MENÚ 3



COCKTAIL DE BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Caballa del estrecho escabechada y vinagre de Jerez.
Foie, manzana y queso de cabra de Grazalema.
Poke de salmón marinado.
Brioche de rabo de roto, queso y membrillo.
Taco de corvina, alboronía de calabaza y yogurt agrio.
Crema tibia de puerro y albahaca con brocheta de langostino.

Sardina ahumada, guacamole y compota de tomates.

Presa ibérica con emulsión de pimientos verdes, uvas estofadas y queso de la sierra.

POSTRE

Tarta de queso con frutos secos caramelizados.

BODEGA

Agua Mineral.
Refrescos y Cerveza Nacional.
Vino Blanco D.O. Rueda "Monólogo".
Vino Tinto D.O. Rioja "Monólogo Crianza".
Café e Infusiones.
Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature D.O Cava.

PRECIO POR PERSONA: 76,00 € (IVA incluido)



MENÚ 4



COCKTAIL DE BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Lomo de atún, sandía osmotizada en soja y oloroso
Gazpacho de cereza, yogurt griego y anchoas del Cantábrico.
Caldereta de choco y nube de caña de limón.
Croquetas camarones y alioli de palo cortado.
Crujientes de langostinos con chutney de mango.

Pargo asado, boniato, lemongrass, cebolleta fresca.

Solomillo de ternera, tirabeques, tomate asado y soja.

POSTRE

Bizcocho de vainilla, mousse de chocolate blanco y frutos del bosque.

BODEGA

Agua Mineral.
Refrescos y Cerveza Nacional.
Vino Blanco D.O. Rueda "Monólogo".
Vino Tinto D.O. Rioja "Óbalo Crianza".
Café e Infusiones.
Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature D.O Cava.

PRECIO POR PERSONA: 88,00 € (IVA incluido)

MENÚS NAVIDADES

ELBA COSTA BALLENA
BEACH & THALASSO RESORT ****

¿QUÉ INCLUYE EL MENÚ?

- Copa de bienvenida.
- Parking Incluido para todos los comensales (sujeto a disponibilidad).
- Decoración de las mesas (Elba Basic).
- Impresión de las minutas.
- Sorteo durante el evento de una noche en régimen de Media Pensión (a partir de 30 comensales).

SERVICIOS EXTRAS

- **BARRA LIBRE:** 22,00 € / 2 horas y persona adulta (IVA incluido). Hora extra: 10,00 € / persona adulta.
- Precio especial de alojamiento.



Elba
Costa Ballena
Beach & Thalasso Resort



Urb. Costa Ballena. Avda. Carla de Orleans, s/n – 11520 Rota. Cádiz
T. (+34) 956 849 200 | costaballena.grupos@hoteleselba.com | www.hoteleselba.com