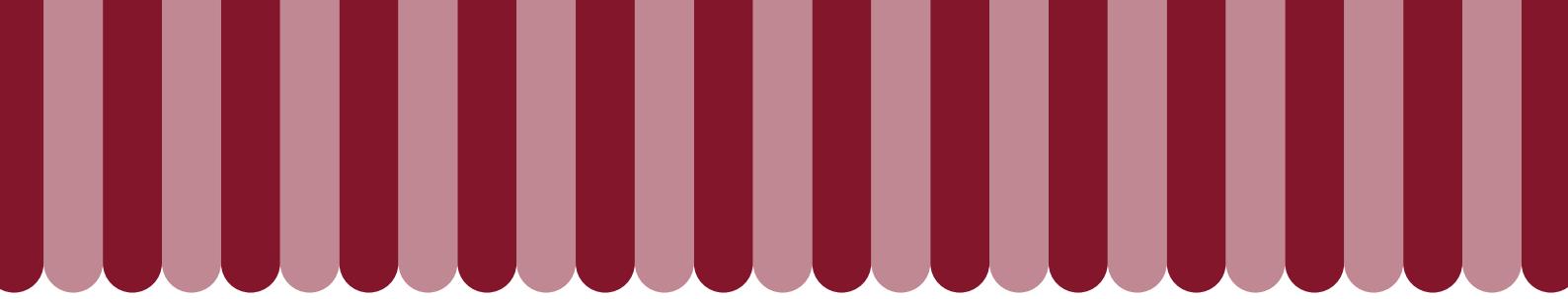


# MENÚS CELEBRACIONES



MENÚ 2026

## COCKTAIL BUFFET

### BEBIDAS

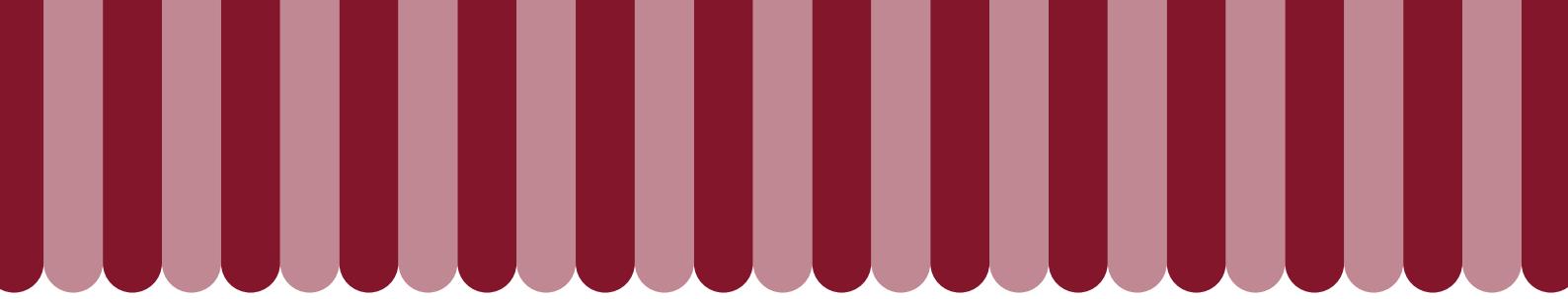
Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto  
Tinto de Verano  
Cerveza  
Vino fino  
Refrescos  
Aguas Minerales

### APERITIVOS

Patatas  
Aceitunas  
Saladitos variados  
Bocaditos de Jamón York  
Bocaditos de Jamón Serrano  
Queso Manchego  
Tortilla Sacromonte  
Empanadillas variadas  
Croquetas variadas  
Empanada Gallega Pizza  
Delicias de Bacalo  
Pata de Cerdo Asado  
Barquillos variados  
Pastelitos variados

**55€**

Precio/persona



MENÚ 2026

## APERITIVOS

*Elección de 4 tapas*

**Blandada de Bacalao** con Gelatina

de Pedro Ximénez y Piñones

---

**Queso Brie Frito** con Miel de Caña

---

**Salmón Ahumado** con Crema de

Queso y Alcaparras

---

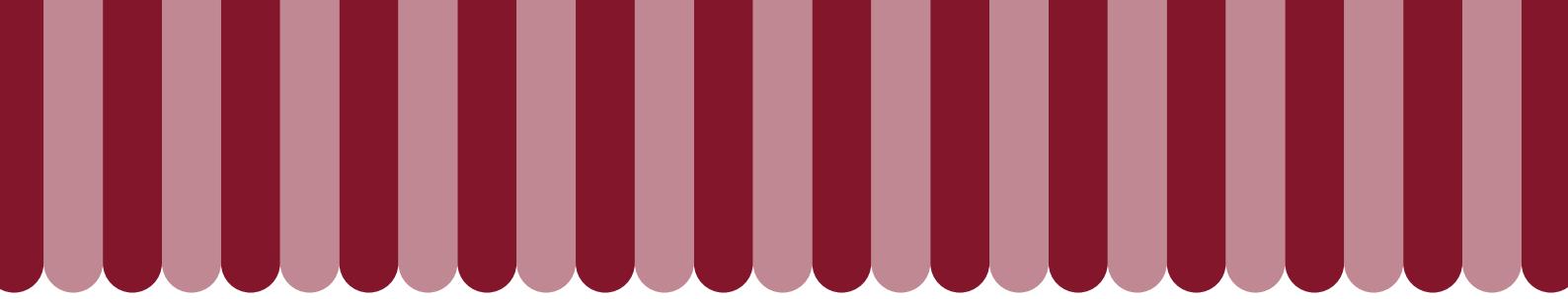
**Solomillo Ibérico** con Mousse de

Queso de Cabra y Reducción de

Pedro Ximénez

**9€**

Precio/persona



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 1

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto  
Tinto de verano  
Aguas Minerales  
Cerveza  
Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras  
Tartaletas de queso y salmón ahumado  
Delicias de pollo  
Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

#### Cocktail Tropical

Lechuga, aguacate, piña, kiwi, palmitos, langostinos

---

#### Solomillo de Cerdo al Pedro Ximénez con guarnición

---

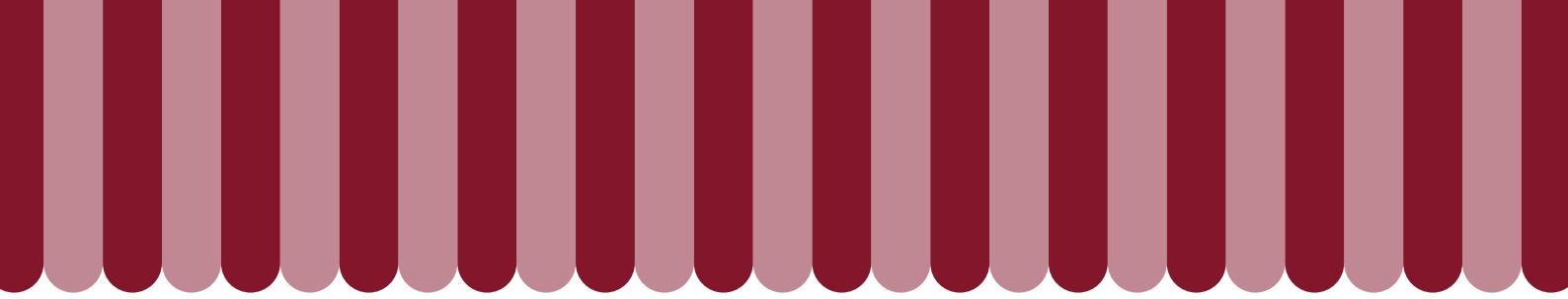
Tarta  
Tortilla Alaska a la Llama

---

Café – Cava Freixenet

**54€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 2

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto  
Tinto de verano  
Aguas Minerales  
Cerveza  
Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras  
Tartaletas de queso y salmón ahumado  
Delicias de pollo  
Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

**Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel**

**Lomo de Bacalao** confitado con pimientos rojos

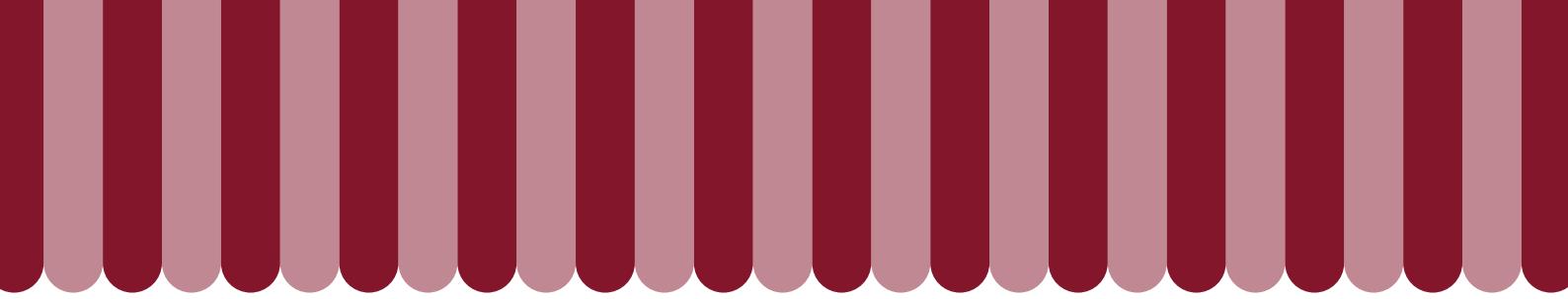
Tarta

**Tortilla Alaska a la Llama**

Café – Cava Freixenet

**54€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 3

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto  
Tinto de verano  
Aguas Minerales  
Cerveza  
Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras  
Tartaletas de queso y salmón ahumado  
Delicias de pollo  
Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

**Cocktail de Mariscos**

---

**Carrillada Ibérica** con guarnición

---

Tarta

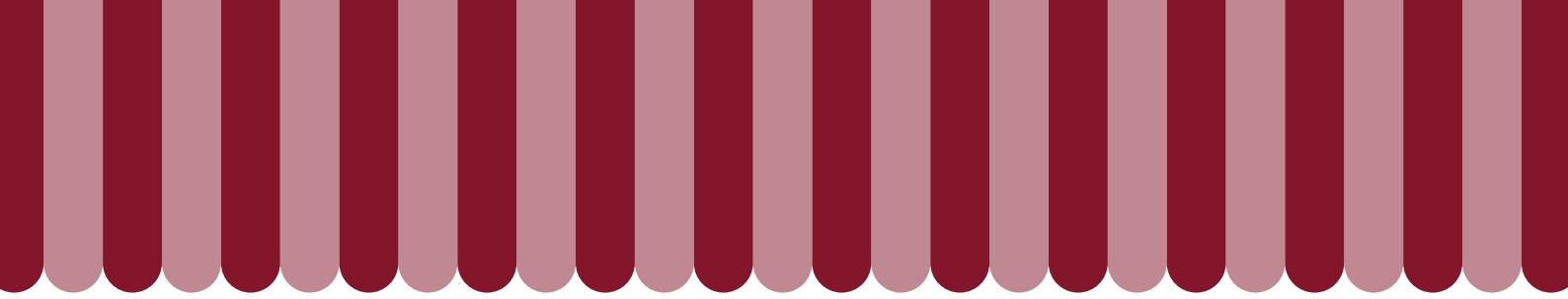
**Tortilla Alaska** a la Llama

---

Café – Cava Freixenet

**60€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 4

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto  
Tinto de verano  
Aguas Minerales  
Cerveza  
Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras  
Tartaletas de queso y salmón ahumado  
Delicias de pollo  
Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

**Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel**

---

**Lomo de Lubina** en fondo

Verduras

---

**Tarta**

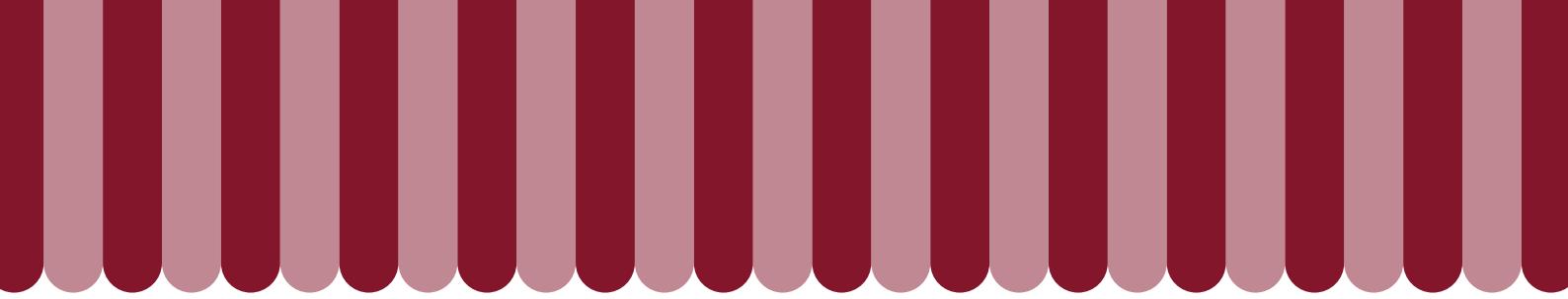
**Tortilla Alaska a la Llama**

---

Café – Cava Freixenet

**60€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 5

### BEBIDAS

- Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto
- Tinto de verano
- Aguas Minerales
- Cerveza
- Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

- Croquetas caseras
- Tartaletas de queso y salmón ahumado
- Delicias de pollo
- Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

**Entremeses especiales** Rincón Sol

---

**Lomo de Merluza** con cebolla confitada y piñones

---

**Solomillo de cerdo** a la pimienta con guarnición

---

**Tarta**

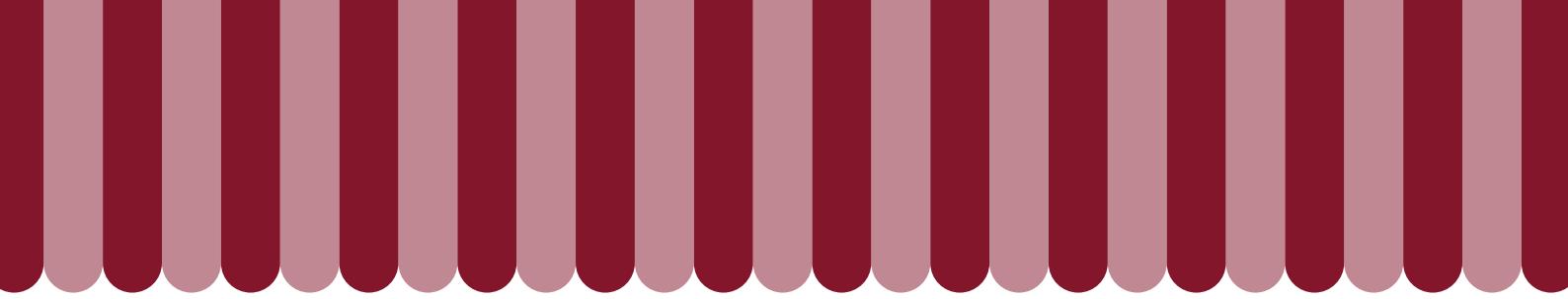
**Tortilla Alaska** a la Llama

---

Café – Cava Freixenet

**68€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 6

### BEBIDAS

- Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto
- Tinto de verano
- Aguas Minerales
- Cerveza
- Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

- Croquetas caseras
- Tartaletas de queso y salmón ahumado
- Delicias de pollo
- Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

**Entremeses especiales** Rincón Sol

---

**Lomo de Bacalao** confitado con pimientos rojos

---

**Solomillo de cerdo** a la pimienta con guarnición

---

**Tarta**

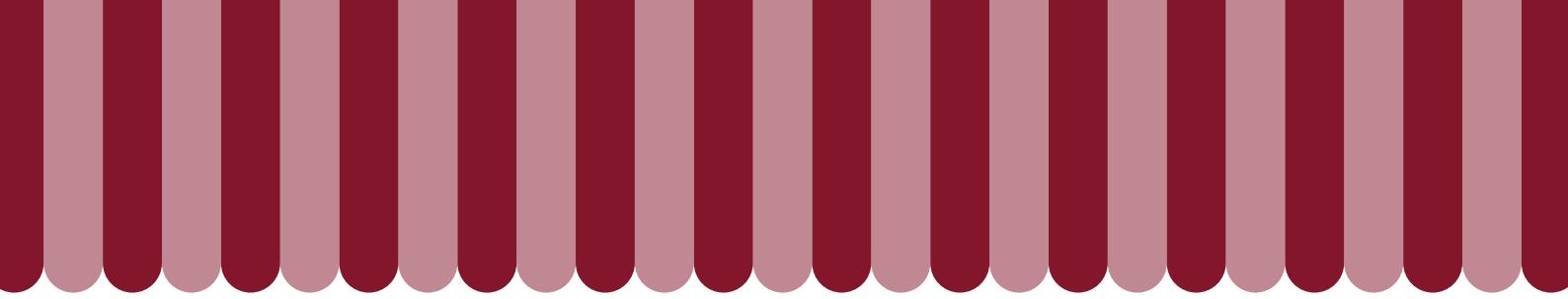
**Tortilla Alaska** a la Llama

---

Café – Cava Freixenet

**68€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 7

### BEBIDAS

- Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto
- Tinto de verano
- Aguas Minerales
- Cerveza
- Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

- Croquetas caseras
- Tartaletas de queso y salmón ahumado
- Delicias de pollo
- Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

#### Cocktail de Mariscos

---

**Lomo de Bacalao** confitado con pimientos rojos

---

**Solomillo Ibérico** con guarnición

---

**Tarta**

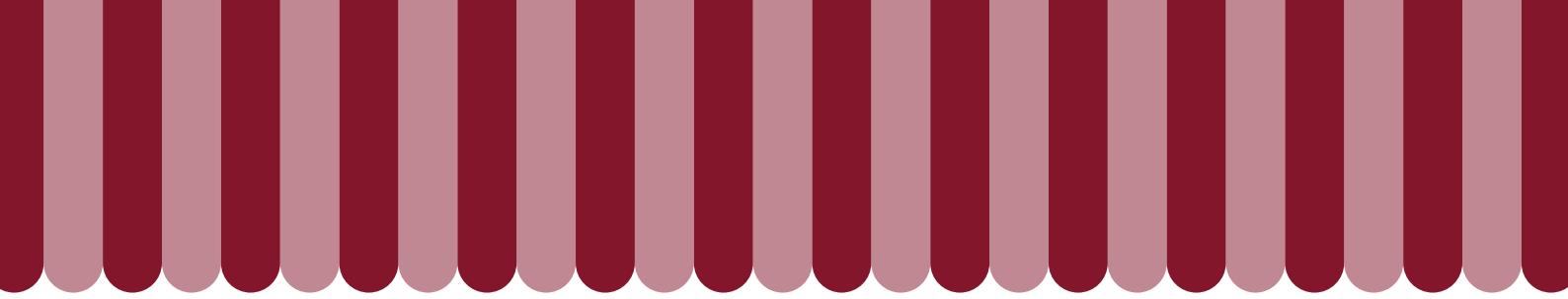
**Tortilla Alaska** a la Llama

---

**Café – Cava Freixenet**

**72€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 8

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto  
Tinto de verano  
Aguas Minerales  
Cerveza  
Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras  
Tartaletas de queso y salmón ahumado  
Delicias de pollo  
Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

**Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel**

**Lomo de Bacalao** confitado con pimientos rojos

**Carrillada Ibérica** con Patatas y Verduras

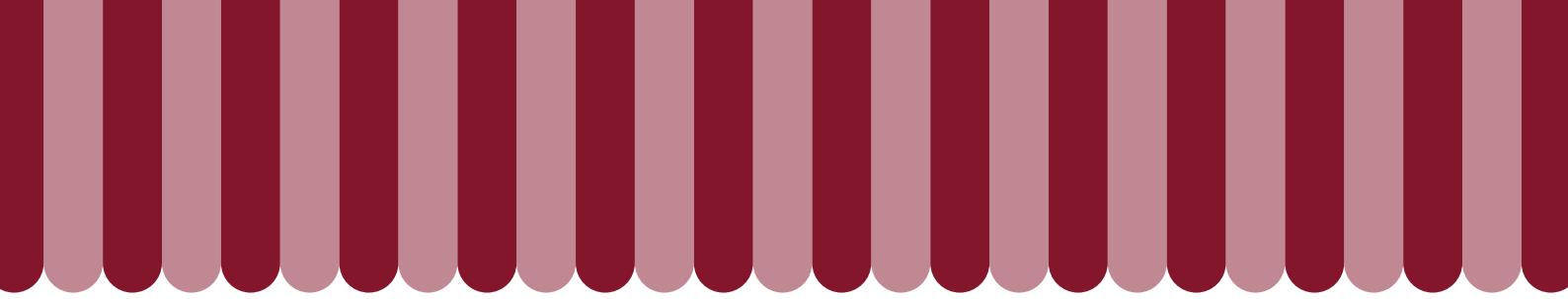
**Tarta**

**Tortilla Alaska** a la Llama

Café – Cava Freixenet

**72€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 9

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto  
Tinto de verano  
Aguas Minerales  
Cerveza  
Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras  
Tartaletas de queso y salmón ahumado  
Delicias de pollo  
Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

#### Cocktail de Mariscos

---

**Lomo de Merluza** con cebolla confitada y piñones

---

**Solomillo Ibérico** con guarnición

---

Tarta

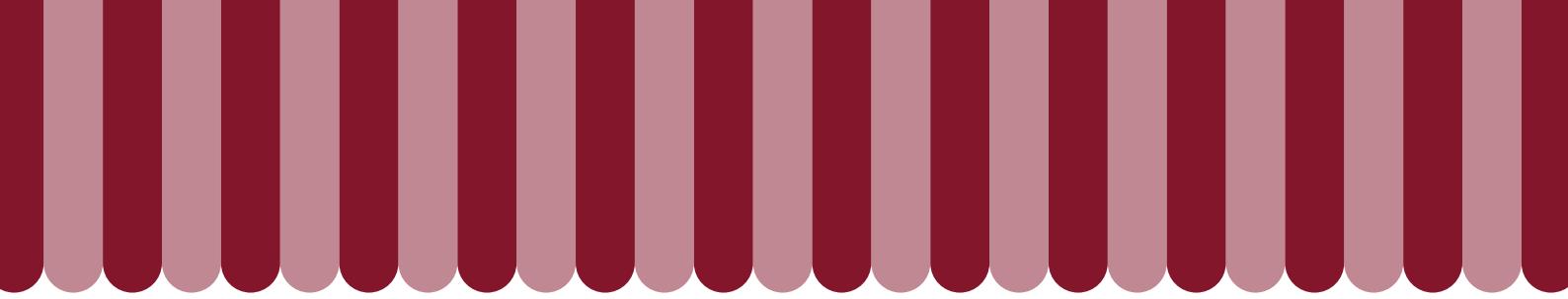
**Tortilla Alaska** a la Llama

---

Café – Cava Freixenet

**72€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 10

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto  
Tinto de verano  
Aguas Minerales  
Cerveza  
Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras  
Tartaletas de queso y salmón ahumado  
Delicias de pollo  
Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

**Ensalada de queso de cabra**  
con vinagreta de miel

---

**Lomo de Merluza** con cebolla confitada y piñones

---

**Carrillada Ibérica** con Patatas y Verduras

---

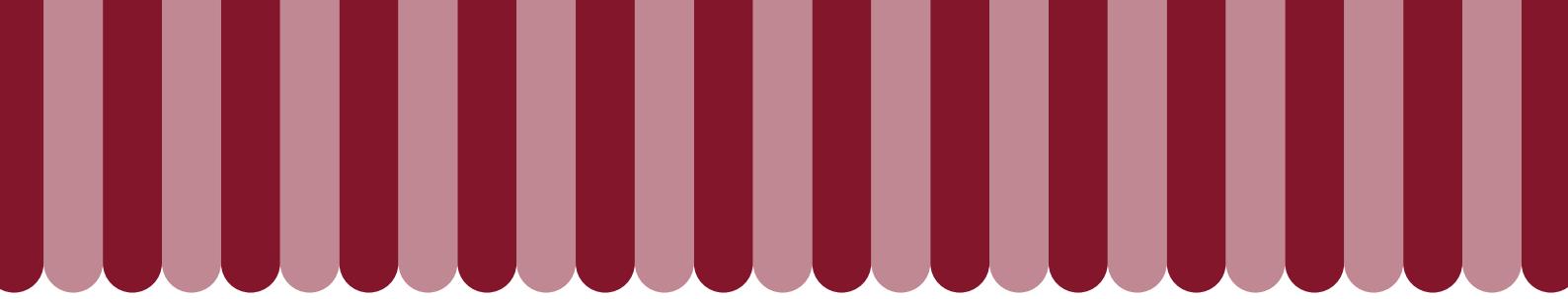
**Tarta**  
**Tortilla Alaska** a la Llama

---

Café – Cava Freixenet

**72€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 11

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto  
Tinto de verano  
Aguas Minerales  
Cerveza  
Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras  
Tartaletas de queso y salmón ahumado  
Delicias de pollo  
Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

**Frutas de la Axarquía** con Aguacate y Mango, Langostinos y Salsa Vinagreta

Tarta  
**Tortilla Alaska** a la Llama

---

**Lubina** en fondo de verduras naturales al perfume de aceite de romero

---

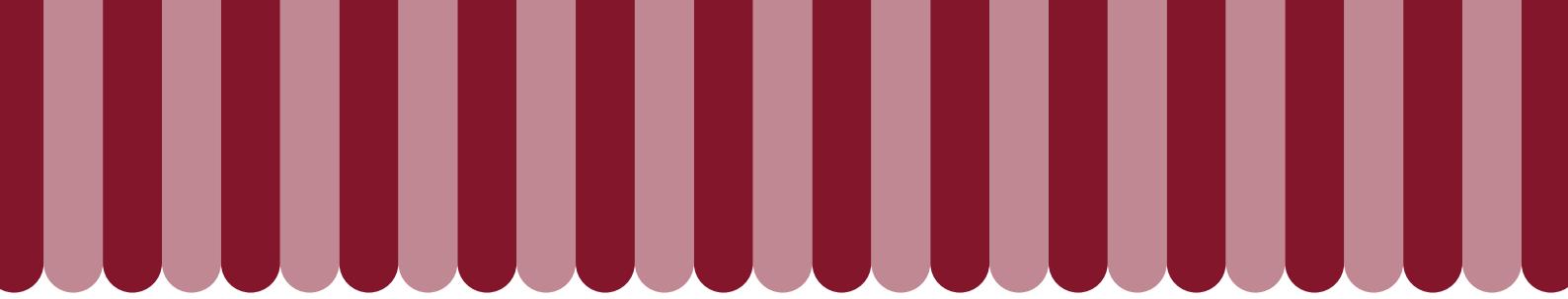
Café – Cava Freixenet

---

**Carrillada Ibérica** con Patatas y Verduras

**74€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 12

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto  
Tinto de verano  
Aguas Minerales  
Cerveza  
Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras  
Tartaletas de queso y salmón ahumado  
Delicias de pollo  
Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

**Frutas de la Axarquía con Aguacate y Mango, Langostinos y Salsa Vinagreta**

---

**Salmón al cava con guarnición**

---

**Carrillada Ibérica con Patatas y Verduras**

---

**Tarta**

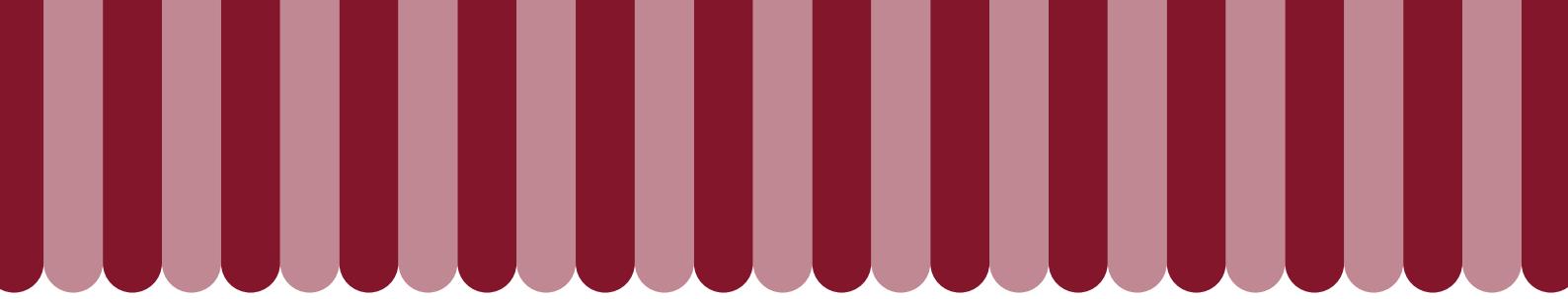
**Tortilla Alaska a la Llama**

---

Café – Cava Freixenet

**74€**

Precio/persoña  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 13

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto  
Tinto de verano  
Aguas Minerales  
Cerveza  
Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras  
Tartaletas de queso y salmón ahumado  
Delicias de pollo  
Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

**Frutas de la Axarquía** con Aguacate y Mango, Langostinos y Salsa Vinagreta

Tarta  
**Tortilla Alaska** a la Llama

---

**Lubina** en fondo de verduras naturales al perfume de aceite de romero

---

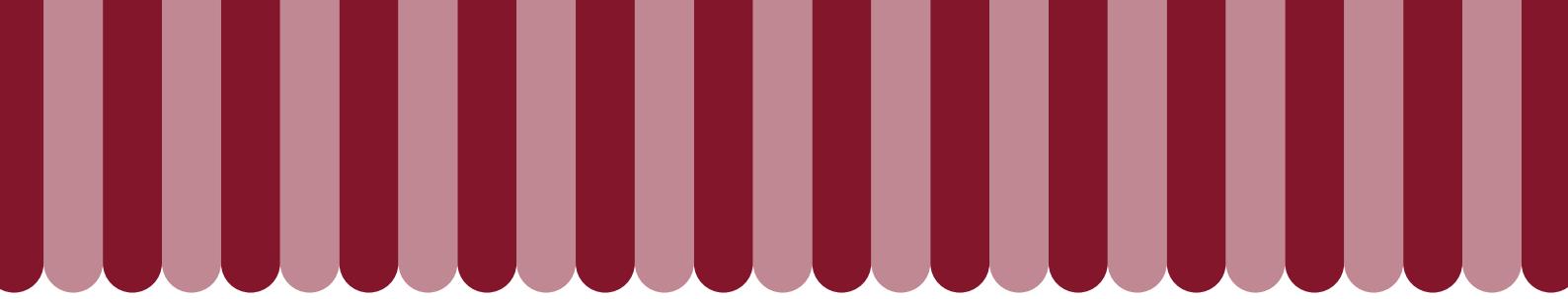
Café – Cava Freixenet

---

**Solomillo Ibérico** al champiñón con guarnición

**74€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 14

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto  
Tinto de verano  
Aguas Minerales  
Cerveza  
Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras  
Tartaletas de queso y salmón ahumado  
Delicias de pollo  
Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

**Frutas de la Axarquía con Aguacate y Mango, Langostinos y Salsa Vinagreta**

---

**Salmón al cava con guarnición**

---

**Solomillo Ibérico al champiñón con guarnición**

---

**Tarta**

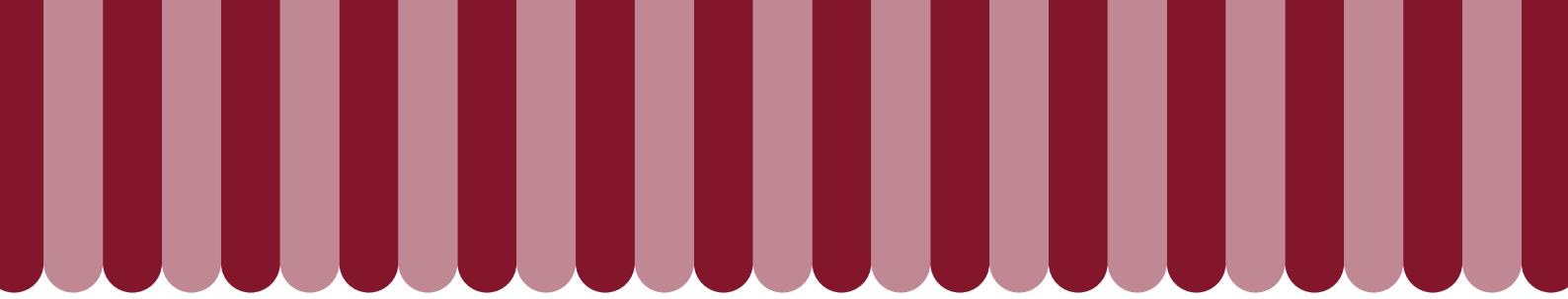
**Tortilla Alaska a la Llama**

---

**Café – Cava Freixenet**

**74€**

Precio/persoña  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 15

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto  
Tinto de verano  
Aguas Minerales  
Cerveza  
Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras  
Tartaletas de queso y salmón ahumado  
Delicias de pollo  
Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

**Ensalada de temporada** (lechuga, melón, piña, kiwi) con queso de Burgos

---

**Suprema de Salmón** al cava

---

**Entrecot** con guarnición

---

**Tarta**

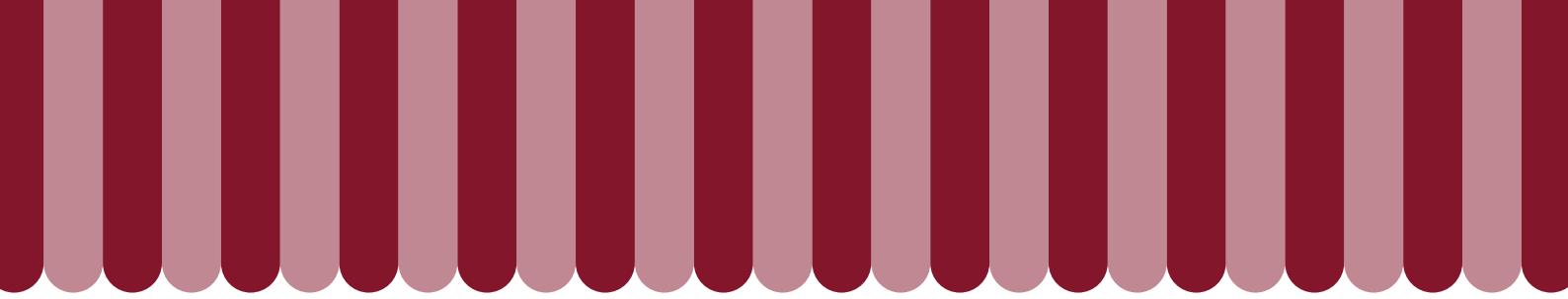
**Tortilla Alaska** a la Llama

---

Café – Cava Freixenet

**85€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 16

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto  
Tinto de verano  
Aguas Minerales  
Cerveza  
Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras  
Tartaletas de queso y salmón ahumado  
Delicias de pollo  
Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

**Combinado Ibérico**

**Lomo de Rabe con Carabineros**

---

**Solomillo Wellington con guarnición**

---

**Tarta**

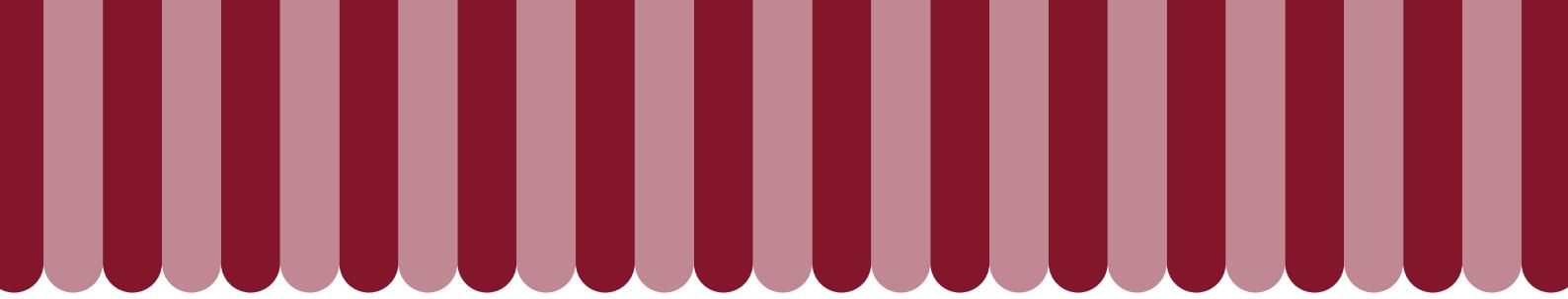
**Tortilla Alaska a la Llama**

---

**Café – Cava Freixenet**

**96€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 17

### BEBIDAS

- Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto
- Tinto de verano
- Aguas Minerales
- Cerveza
- Refrescos

### APERITIVOS VARIADOS

- Croquetas caseras
- Tartaletas de queso y salmón ahumado
- Delicias de pollo
- Langostinos empanados con Kikos y guacamole

### PLATOS

**Ensalada Axarquía** con Salmón ahumado

**Tarta**  
**Tortilla Alaska** a la Llama

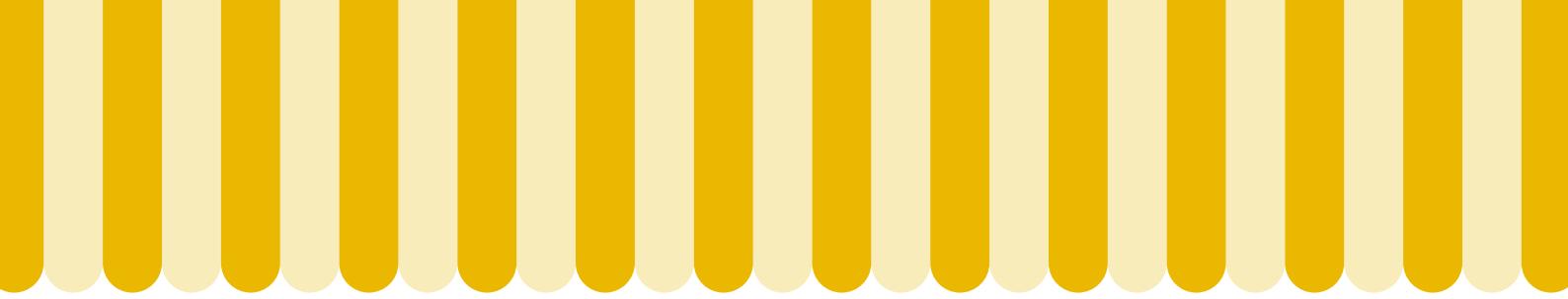
**Lomo de Rape** con Carabineros

Café – Cava Freixenet

**Solomillo de ternera** a la broche  
con salsa avellana y champiñones  
salteados con patatas doradas  
puente nuevo

**96€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ INFANTIL 1

### BEBIDAS

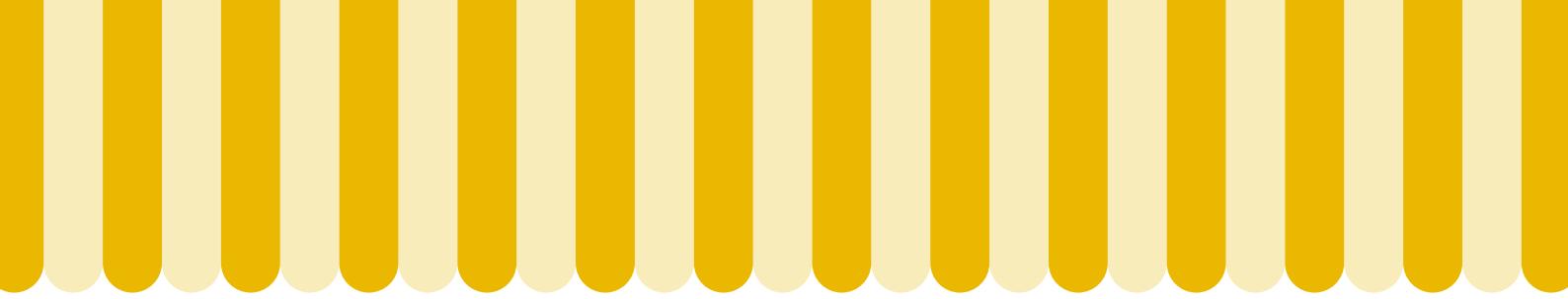
- Cola
- Naranja
- Limón
- Aguas Minerales

### PLATOS

- Macarrones con tomate
- Escalope Milanesa con Patatas
- Tarta y Helados

**32€**

Precio/persoña  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ INFANTIL 2

### BEBIDAS

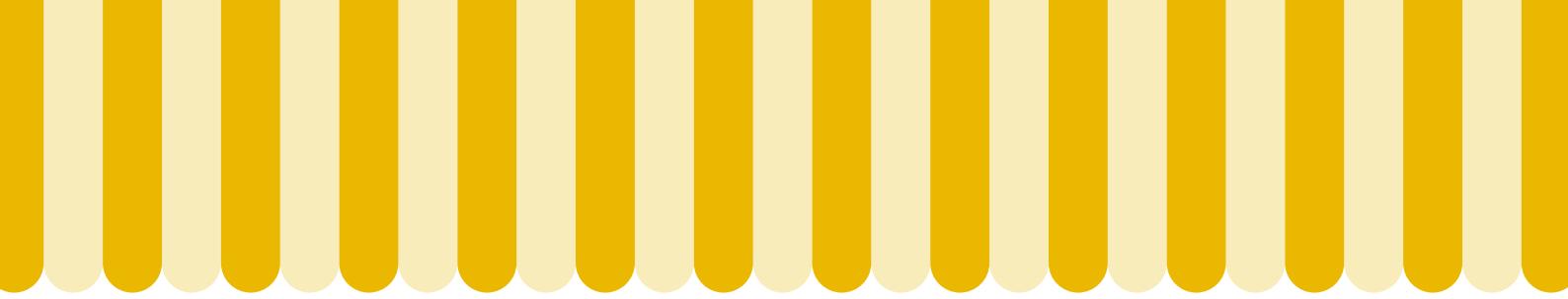
- Cola
- Naranja
- Limón
- Aguas Minerales

### PLATOS

- Macarrones con tomate
- Pechuga de pollo empanada con patatas
- Tarta y Helados

**32€**

Precio/persoña  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ INFANTIL 3

### BEBIDAS

- Cola
- Naranja
- Limón
- Aguas Minerales

### PLATOS

- Entremeses variados*
- Jamón Serrano
- Jamón de York
- Chorizo
- Salchichón
- Croquetas caseras
- Trocitos de Pizza

---

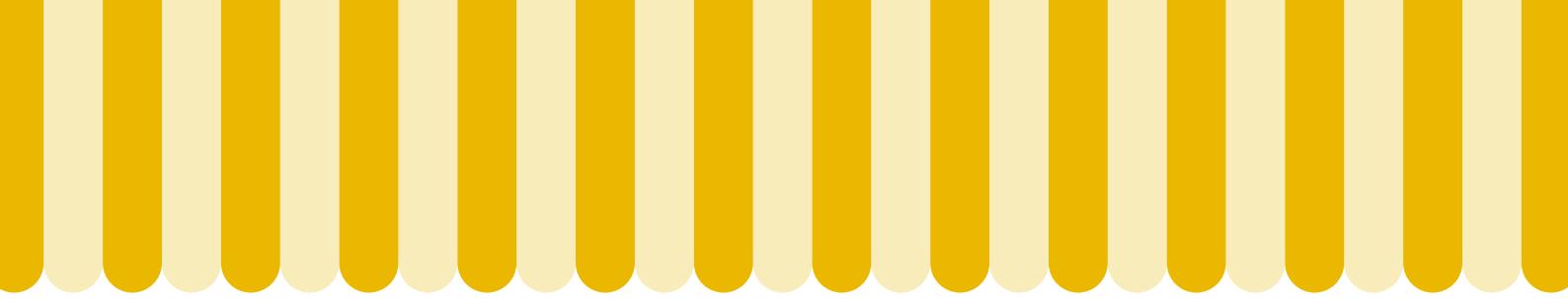
Escalope Milanesa con Patatas

---

Tarta y Helados

**35€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## MENÚ INFANTIL 4

### BEBIDAS

- Cola
- Naranja
- Limón
- Aguas Minerales

### PLATOS

- Entremeses variados*
- Jamón Serrano
- Jamón de York
- Chorizo
- Salchichón
- Croquetas caseras
- Trocitos de Pizza

---

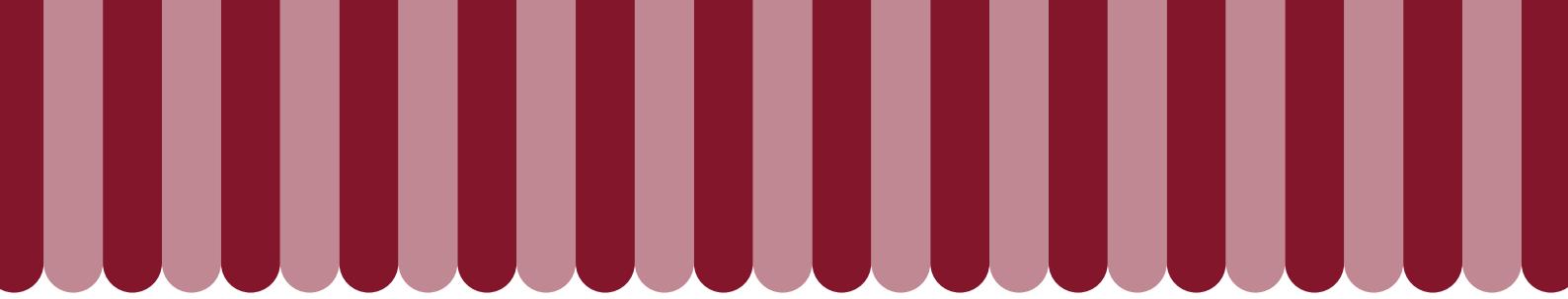
Pechuga de Pollo Empanada  
con patatas

---

Tarta y Helados

**35€**

Precio/persona  
IVA incl.



MENÚ 2026

## SUGERENCIAS

**Sorbet Rincón Sol**

(limón o mandarina)

**2,00 € Precio/Persona**

## TARTAS NUPCIALES

Crema Pastelera y Nata

Yema Tostada

Chocolate Blanco

Mousse de Chocolate Blanco

Mousse de Trufa

MENÚ 2026

## CORTESÍA DEL HOTEL

**Noche en habitación o Suite con fruta,  
Cava y desayuno  
(según número de asistentes)**

**Menú degustación** para dos personas  
(según número de asistentes)

**Decoración flores frescas** en mesas  
y minutas personalizadas

**Precios especiales** en alojamiento  
y desayuno para invitados

**Plaza de garaje** para los novios

**Protocolo mesas**

**Precios barra libre por persona**

- 2 horas 30 €
- 3 horas 35 €

**Tickets por persona** 10 €

**Botellas primeras marcas** con  
refrescos individuales

- 90 € / botella iva incl.