

# 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.



Hotel  
Rincón Sol

[www.hotelrinconsol.com](http://www.hotelrinconsol.com)

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.



Hotel  
Rincón Sol

[www.hotelrinconsol.com](http://www.hotelrinconsol.com)

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

### PLATOS

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

---

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

---

**Carrillada Ibérica** con Patatas  
y Verduras

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras

Tartaletas de queso y salmón  
ahumado

Delicias de pollo

Langostinos empanados con Kikos  
y guacamole

**Tarta**

**Tortilla Alaska** a la Llama

---

Café – Cava Freixenet

**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/persona  
IVA incl.



Hotel  
Rincón Sol

[www.hotelrinconsol.com](http://www.hotelrinconsol.com)

MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 13

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto

Tinto de verano

Aguas Minerales

Cerveza

Refrescos

### PLATOS

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

---

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

---

**Solomillo Ibérico** al champiñón  
con guarnición

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras

Tartaletas de queso y salmón  
ahumado

Delicias de pollo

Langostinos empanados con Kikos  
y guacamole

**Tarta**

**Tortilla Alaska** a la Llama

---

Café – Cava Freixenet

**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/persona  
IVA incl.



Hotel  
Rincón Sol

[www.hotelrinconsol.com](http://www.hotelrinconsol.com)

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 Rape con Carabineros

Solomillo Wellington con guarnición

Tarta

Tortilla Alaska a la Llama

Café – Cava Freixenet

**96€**

Precio/persona  
IVA incl.



Hotel  
Rincón Sol

[www.hotelrinconsol.com](http://www.hotelrinconsol.com)

MENÚ 2026

## MENÚ CELEBRACIÓN 17

### BEBIDAS

Vino Rioja Crianza Blanco y Tinto

Tinto de verano

Aguas Minerales

Cerveza

Refrescos

### PLATOS

**Ensalada Axarquía** con Salmón  
ahumado

---

**Lomo de Rape** con Carabineros

---

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

### APERITIVOS VARIADOS

Croquetas caseras

Tartaletas de queso y salmón  
ahumado

Delicias de pollo

Langostinos empanados con Kikos  
y guacamole

**Tarta**

**Tortilla Alaska** a la Llama

---

Café – Cava Freixenet

**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/persona  
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/persona  
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

Sorbete 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.

Precio/persona