LAS COLINAS
Quince Años

MENÚS EMPRESAS NAVIDAD 2026

A partir de 12 personas

LAS COLINAS
Quince Años

CÓCTELES DE BIENVENIDA

El comienzo perfecto de esta Navidad

COPA DE BIENVENIDA

4 € por persona

Patatas y aceitunas

Cava, vino o cerveza, refrescos y agua incluidos en el precio del cóctel.

CÓCTEL DE BIENVENIDA

8 € por persona

Grissini con jamón ibérico
Minirosquillas de ensaladilla rusa con anchoa del Cantábrico
Gambón crujiente en panko con mayonesa de kimchi

Cava, vino o cerveza, refrescos y agua incluidos en el precio del cóctel.

CÓCTEL DE BIENVENIDA

12 € por persona

Grissini con jamón ibérico
Minirosquillas de ensaladilla rusa con anchoa del Cantábrico
Gambón crujiente en panko con mayonesa de kimchi
Gyoza de verduras con salsa teriyaki
Taco de cochinita pibil

Cava, vino o cerveza, refrescos y agua incluidos en el precio del cóctel.

LAS COLINAS
Quince Años

MENÚ ESENCIA MEDITERRÁNEA

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate rallado

Queso manchego acompañado de almendras tostadas

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Ensalada de tomate rosa con ventresca de bonito del Cantábrico, piparras y aceitunas Kalamata

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz a banda tradicional

Con dorada, gambón y alioli de azafrán

o

Arroz meloso de secreto ibérico

Con setas de temporada y lascas de queso curado

EL BROCHE DULCE

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de vainilla

Surtido de dulces navideños

PRECIO: 48 € por persona

LAS COLINAS
Quince Años

MENÚ VIAJE DE SABORES

PARA COMPARTIR

Burrata cremosa con tomate semiseco, pesto de albahaca y piñones tostados

Langostino crujiente en panko con mayonesa de kimchi

Tartar de atún rojo con aguacate, sésamo tostado y vinagreta ponzu

Canelón crujiente de pato confitado con salsa hoisin y cebolla encurtida

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Presa ibérica a la brasa

Con cremoso de apionabo y verduras de temporada

o

Lomo de lubina

Con velouté de champán, espárragos verdes y patata fondant

EL BROCHE DULCE

Semiesfera de chocolate con crujiente de almendra y avellana,
y acabado aterciopelado de chocolate

Surtido de dulces navideños

PRECIO: 57 € por persona

LAS COLINAS
Quince Años

MENÚ CREACIONES DEL CHEF

PARA COMPARTIR

Tartar de gamba roja sobre crema ligera de tomate raf,
aceite de albahaca y crujiente de pan de cristal

Huevo cocinado a baja temperatura con crema de patata trufada,
setas salteadas, chips de patata y crujiente de jamón ibérico

Pulpo a la brasa sobre parmentier ahumado y aceite de pimentón de la Vera

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Carrillera de ternera glaseada a baja temperatura
Con cremoso de patata trufada y chalotas caramelizadas

o

Lomo de corvina
Con crema ligera de hinojo, verduras de temporada y beurre blanc de cítricos

EL BROCHE DULCE

Coulant de turrón de Jijona con sopa ligera de chocolate
y crujiente de almendra

Surtido de dulces navideños

PRECIO: 66 € por persona

LAS COLINAS
Quince Años

MENÚ GRAN GALA DE NAVIDAD

AMUSE-BOUCHE

Vieira gratinada con mantequilla de hierbas y lima

ENTRANTES INDIVIDUALES

Pastel de bogavante con mayonesa de miso y perlas cítricas

Crema de tomate raf con tartar de salmón aliñado, caviar imperial y sésamo tostado

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de ternera

Con foie a la plancha, milhojas de patata, chalotas glaseadas y jugo de Oporto

o

Lomo de rodaballo al horno

Con crema de puerro, espárragos verdes y pilpil de cava

EL BROCHE DULCE

Tarta de queso manchego artesano al horno con salsa de frambuesa, frutos rojos y crujiente de galleta Lotus

Surtido de dulces navideños

PRECIO: 78 € por persona

CONDICIONES

- Bebidas incluidas durante la comida: podrán disfrutar de servicio de pan, agua, refrescos, cerveza, vino regional y café, todo incluido.
- Las bebidas consumidas antes del inicio de la comida o después del postre se facturarán aparte.
- Menús disponibles para grupos a partir de 12 personas.
- Posibilidad de uso exclusivo del salón UMAWA o del reservado de UNIK, sin coste adicional y sujeta a disponibilidad.
- Exclusividad de il Palco sin coste adicional para grupos a partir de 70 personas.
- La selección del menú y el número definitivo de asistentes deberán confirmarse con una antelación mínima de siete días.
- Todos los comensales deberán seleccionar el mismo menú. La elección del plato principal podrá realizarse individualmente y deberá comunicarse previamente.
- Las alergias, intolerancias alimentarias y necesidades dietéticas deberán informarse en el momento de la confirmación.

BARRA LIBRE

- Combinado por copa: **9 €.**
- Barra libre prémium durante una hora: **16 € por persona.**
- Cada hora adicional: **5 € por persona.**
- Todos los precios incluyen IVA.

EXTRAS

- Servicio de DJ desde **590 €.**
- Barra libre desde **16 € por persona.**
- Resopón desde **8 € por persona.**
- Decoración y servicios complementarios: alquiler de material, animación, fotografía y otras opciones personalizadas.

Consulta las condiciones de exclusividad de nuestros diferentes espacios.

CONTACTO

Contacta con nosotros y reserva tu comida de empresa para esta Navidad.

eventos@lascolinasgolf.es • **+34 683 32 94 71**