



MENÚS EMPRESAS NAVIDAD 2026



A partir de 12 personas





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 2

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.



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

48 € por persona



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

57 € por persona



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

66 € por persona



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



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

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