



RESTAURANTE LOS CABALLOS

Menús de Boda

Cóctel de bienvenida

(A elegir)

CANAPÉS FRÍOS

Lomo en manteca

Blinis con foie de pato

Surtido ibérico

Ensaladilla con taquitos de jamón

Porra con huevo

Mini tartaletas con humus

Mejillones con pipirrana

Pincho Anchoa, Tomate Cherry y
Albahaca

Dados de queso con tomate en ort

Chupa-chups queso finas hierbas

Tosta con rulo de salmón y eneldo

Pastel de atún con huevo hilado

Delicias de Jalapeño y Queso Cheddar

Aperiquiches con surimi en salmuera

Tartaleta de quiche

Milhojas paté con queso y manzana
caramelizada

Espárragos en tempura con salsa
romescu

Palitos de morcilla y manzana reineta

CANAPÉS CALIENTES

Ensaladilla malagueña

Salmón marino

Dátil con beicon

Buñuelos de bacalao

Mejillones tigre

Croquetas surtidas

Tosta de langostinos

Tosta de hongos con albahaca

Espárragos verdes en tempura

Fideos tostados con alioli del piquillo

Saladito de chistorra

Mini hamburguesas

Piruletas de langostino

Croquetas de pollo asado

Mini brocheta de pollo al curry

Albóndigas al vino Málaga

Croquetas de boletus

Bolitas de pollo Kiev

Saquito de verduras

MENÚ I

Cóctel de bienvenida

Compartir

Tartar de Aguacate
Pate de Perdiz

Primer plato

Rosada con puré y verduras
Vino Blanco Flor Floris

Segundo plato

Secreto ibérico con pisto de setas
y salsa chimichurri
Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Mousse de turrón y chocolate

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

Precio 49.90€

MENÚ II

Cóctel de bienvenida

Compartir

Gambas de Huelva
Cogollos de Anchoas
Tartar de Aguacate

Plato único

Secreto ibérico con patatas arruga
y salsa chimichurri
Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Tarta de milhojas de nata con helado de
vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

Precio 47.75€

MENÚ III

Cóctel de bienvenida

Primer plato

Dorada con verdura y salsa mahonesa
Vino Blanco Flor Floris

Segundo plato

Carrilleras al vino con patatas panaderas
Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Brownie con helado de vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

Precio 48.25€

MENÚ IV

Cóctel de bienvenida

Primer plato

Merluza a la marinera
Vino Blanco flor Floris

Segundo plato

Presa ibérica con patatas baby
y salsa chimichurri
Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Tarta de queso

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

Precio 48.75€

RESTAURANTE LOS CABALLOS. IVA INCLUIDO.

*Menos de 150 invitados en el Salón Plaza Toros suplemento adicional de 500€

MENÚ V

Cóctel de bienvenida

Primer plato

Milhojas de Queso
Vino Blanco Flor Floris

Sorbete

Sorbete de Limón

Segundo plato

Secreto ibérico con salsa chimichurri
y Tatil de patatas
Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Tarta helada Kínder

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

Precio 47.75€

MENÚ VI

Cóctel de bienvenida

Para compartir

Gambas de Huelva
Langostino Alistado
Cogollo Anchoas

Plato Único

Cabezal ibérico al horno con verduras
y salsa de champiñones
Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Tarta de chocolate con helado de vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

Precio 48.25€

MENÚ VII

Cóctel de bienvenida

Primer plato

Lomo bacalao y salsa a la antigua
Vino Blanco Flor Floris

Segundo plato

Carrilleras con crema de calabaza
y jugo P.X.
Tinto crianza Vega del Geva

Sorbete

Sorbete de Fresa

Postre

Milhojas de nata con helado de vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

Precio 48.75€

MENÚ VIII

Cóctel de bienvenida

Primer plato

Mariscada
Vino Blanco Flor Floris

Sorbete

Sorbete de Fresa

Segundo plato

Cabezal ibérico al horno con patatas
parisinas y salsa pimienta verde
Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Tarta de turrón con helado de vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

Precio 53.75€

RESTAURANTE LOS CABALLOS. IVA INCLUIDO.

*Menos de 150 invitados en el Salón Plaza Toros suplemento adicional de 500€

MENÚ IX

Cóctel de bienvenida

Primer plato

Tartar de Aguacate
Vino Blanco Flor Floris

Segundo plato

Presa ibérica con patatas baby
y salsa chimichurri
Tinto crianza Vega del Geva

Sorbete

Sorbete de Piña

Postre

Tarta de chocolate con helado de vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

Precio 47.25€

MENÚ X

Cóctel de bienvenida

Primer plato

Lubina con fideos negros
y mahonesa verde
Vino Blanco Flor Floris

Segundo plato

Solomillo de ternera con patatas
panaderas
y salsa pimienta negra
Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Tarta tres chocolates con
helado de vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

Precio 52.25€

MENÚ XI

Cóctel de bienvenida

Para compartir

Jamón ibérico
Gambas de Huelva
Paté con tostas

Plato único

Lingote cabrito con pisto de setas
Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Milhojas de nata con helado de vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

Precio 51.50€

MENÚ XII

Cóctel de bienvenida

Primer plato

Merluza a la marinera
Vino Blanco Flor Floris

Segundo plato

Abanico ibérico con pisto de setas
y salsa chimichurri
Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Tarta helada de Nutella

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

Precio 47.25€



RESTAURANTE LOS CABALLOS

Menús Infantiles para los peques

Menú Infantil I

Aperitivos cóctel de bienvenida

Entrante

Patatas Chips

Plato principal

Croquetas de jamón, Nuggets de pollo,
Mini pizzas y patatas fritas

Postre

Tarta elegida

Bebidas

Refrescos, Agua, Zumos

Precio 24.00€

Menú Infantil II

Aperitivos cóctel de bienvenida

Entrante

Patatas Chips

Plato principal

Filete de pollo empanado y patatas fritas

Postre

Tarta elegida

Bebidas

Refrescos, Agua, Zumos

Precio 22.00€

RESTAURANTE LOS CABALLOS. IVA INCLUIDO.

*Menos de 150 invitados en el Salón Plaza Toros suplemento adicional de 500€

Coctel de Bienvenida

1 HORA DE COCTEL
10 CANAPES FRIOS Y 10 CANAPES CALIENTES A ELEGIR
CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO
ESPECTACULO DE FUEGOS ARTIFICIALES A VUESTRA LLEGADA
ARBOL PARA EL SEATING PLAN DE INVITADOS

Banquete

PRIMER PLATO, ELIGE EL QUE MAS TE GUSTE
SORBETE, DE TU SABOR PREFERIDO
SEGUNDO PLATO, ELIGE EL QUE MAS TE GUSTE
POSTRE, TU FAVORITO
BEBIDAS (AGUA, VINO TINO, VINO BLANCO, CERVEZA,
REFRESCOS, ZUMOS, VINO ESPUMOSO)
CASTILLO HINCHABLE PARA LOS MAS PEQUEÑOS

Barra Libre

ELIGE ENTRE ZONA DE CARPA AL AIRE LIBRE
O ZONA INTERIOR
4 HORAS DE BARRA LIBRE DE PRIMERAS MARCAS
CACHIMBAS DE DIFERENTES SABORES
DJ, EQUIPO DE ILUMINACION Y SONIDO
RECENA, CARRITO MIXTO

PARA MAS DE
130 INVITADOS ADULTOS

PROMOCION

MENU TODO INCLUIDO

69€

Adulto
IVA incluido

SIN LETRA PEQUEÑA

SIN SORPRESAS FINALES



RESTAURANTE LOS CABALLOS. IVA INCLUIDO.

*Menos de 150 invitados en el Salón Plaza Toros suplemento adicional de 500€