



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
Salmón marinado
Ensaladilla malagueña

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
Palitos de morcilla
Delicias de jalapeños

RESTAURANTE LOS CABALLOS

*Menos de 150 invitados en Salón Plaza Toros suplemento adicional de 700€

**Los precios pueden modificarse según mercado. IVA INCLUIDO.

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 64.00€

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

Bebidas

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

Precio 62.00€

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 63.00€

MENÚ IV

Cóctel de bienvenida

Compartir

Jamón ibérico
Buffet de Queso y Espetec

Primer plato

Merluza a la marinera
Vino Blanco flor Floris

Sorbete

Sorbete de Limón

Segundo plato

Presa ibérica con patatas baby
y salsa chimichurri

Postre

Tarta de queso

Bebidas

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

Precio 75.00€

RESTAURANTE LOS CABALLOS

*Menos de 150 invitados en Salón Plaza Toros suplemento adicional de 700€

**Los precios pueden modificarse según mercado. IVA INCLUIDO.

<p style="text-align: center;">MENÚ V</p> <p style="text-align: center;">Cóctel de bienvenida</p> <p style="text-align: center;">Primer plato</p> <p style="text-align: center;">Milhojas de Queso Vino Blanco Flor Floris</p> <p style="text-align: center;">Sorbete</p> <p style="text-align: center;">Sorbete de Limón</p> <p style="text-align: center;">Segundo plato</p> <p style="text-align: center;">Secreto ibérico con salsa chimichurri y Tatil de patatas Tinto crianza Vega del Geva</p> <p style="text-align: center;">Postre</p> <p style="text-align: center;">Tarta helada Kínder</p> <p style="text-align: center;">Bebidas</p> <p style="text-align: center;">Refrescos, agua mineral, cerveza, Tinto crianza, blanco, cava</p> <p style="text-align: center;">Precio 62.00€</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ VI</p> <p style="text-align: center;">Cóctel de bienvenida</p> <p style="text-align: center;">Corte de Jamón</p> <p style="text-align: center;">Buffet de Quesos</p> <p style="text-align: center;">Para compartir</p> <p style="text-align: center;">Gambas de Huelva Cogollo Anchoas</p> <p style="text-align: center;">Plato Único</p> <p style="text-align: center;">Cabezal ibérico al horno con verduras y salsa de champiñones</p> <p style="text-align: center;">Postre</p> <p style="text-align: center;">Tarta de chocolate con helado de vainilla</p> <p style="text-align: center;">Bebidas</p> <p style="text-align: center;">Refrescos, agua mineral, cerveza, Tinto crianza, blanco, cava</p> <p style="text-align: center;">Precio 70.00€</p>
<p style="text-align: center;">MENÚ VII</p> <p style="text-align: center;">Cóctel de bienvenida</p> <p style="text-align: center;">Primer plato</p> <p style="text-align: center;">Lomo bacalao y salsa a la antigua Vino Blanco Flor Floris</p> <p style="text-align: center;">Segundo plato</p> <p style="text-align: center;">Carrilleras con crema de calabaza y jugo P.X. Tinto crianza Vega del Geva</p> <p style="text-align: center;">Sorbete</p> <p style="text-align: center;">Sorbete de Fresa</p> <p style="text-align: center;">Postre</p> <p style="text-align: center;">Milhojas de nata con helado de vainilla</p> <p style="text-align: center;">Bebidas</p> <p style="text-align: center;">Refrescos, agua mineral, cerveza, Tinto crianza, blanco, cava</p> <p style="text-align: center;">Precio 65.00€</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ VIII</p> <p style="text-align: center;">Cóctel de bienvenida</p> <p style="text-align: center;">Entrante individual</p> <p style="text-align: center;">Langostinos de Sanlúcar Gambas de Huelva</p> <p style="text-align: center;">Primer plato</p> <p style="text-align: center;">Bacalao con pisto y salsa parmesano</p> <p style="text-align: center;">Sorbete</p> <p style="text-align: center;">Sorbete de Limón al Cava</p> <p style="text-align: center;">Segundo plato</p> <p style="text-align: center;">Solomillo de cerdo con patatas panaderas y salsa boletus</p> <p style="text-align: center;">Postre</p> <p style="text-align: center;">Tarta de turrón con helado de vainilla</p> <p style="text-align: center;">Bebidas</p> <p style="text-align: center;">Refrescos, agua mineral, cerveza, Tinto crianza, blanco, cava</p> <p style="text-align: center;">Precio 70.00€</p>

RESTAURANTE LOS CABALLOS

*Menos de 150 invitados en Salón Plaza Toros suplemento adicional de 700€

**Los precios pueden modificarse según mercado. IVA INCLUIDO.

<p style="text-align: center;">MENÚ IX Cóctel de bienvenida</p> <p style="text-align: center;">Primer plato Timbal de queso, foie y manzana caramelizada Vino Blanco Flor Floris</p> <p style="text-align: center;">Segundo plato Presa ibérica con patatas baby y salsa chimichurri Tinto crianza Vega del Geva</p> <p style="text-align: center;">Sorbete Sorbete de Piña</p> <p style="text-align: center;">Postre Tarta de chocolate con helado de vainilla</p> <p style="text-align: center;">Bebidas Refrescos, agua mineral, cerveza, Tinto crianza, blanco, cava</p> <p style="text-align: center;">Precio 65.00€</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ X Cóctel de bienvenida</p> <p style="text-align: center;">Primer plato Lubina con fideos negros y mahonesa verde Vino Blanco Flor Floris</p> <p style="text-align: center;">Segundo plato Solomillo con patatas panaderas y salsa pimienta negra Tinto crianza Vega del Geva</p> <p style="text-align: center;">Postre Tarta tres chocolates con helado de vainilla</p> <p style="text-align: center;">Bebidas Refrescos, agua mineral, cerveza, Tinto crianza, blanco, cava</p> <p style="text-align: center;">Precio 61.00€</p>
<p style="text-align: center;">MENÚ XI Cóctel de bienvenida</p> <p style="text-align: center;">Para compartir Jamón ibérico Gambas de Huelva Paté con tostas</p> <p style="text-align: center;">Plato único Lingote cabrito con pisto de setas Tinto crianza Vega del Geva</p> <p style="text-align: center;">Postre Milhojas de nata con helado de vainilla</p> <p style="text-align: center;">Bebidas Refrescos, agua mineral, cerveza, Tinto crianza, blanco, cava</p> <p style="text-align: center;">Precio 70.00€</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ XII Cóctel de bienvenida</p> <p style="text-align: center;">Entrante Individual Mariscada</p> <p style="text-align: center;">Primer plato Merluza a la marinera Vino Blanco Flor Floris</p> <p style="text-align: center;">Segundo plato Presa ibérica con pisto de setas y salsa chimichurri Tinto crianza Vega del Geva</p> <p style="text-align: center;">Postre Tarta helada de Nutella</p> <p style="text-align: center;">Bebidas Refrescos, agua mineral, cerveza, Tinto crianza, blanco, cava</p> <p style="text-align: center;">Precio 84.00€</p>

RESTAURANTE LOS CABALLOS

*Menos de 150 invitados en Salón Plaza Toros suplemento adicional de 700€

**Los precios pueden modificarse según mercado. IVA INCLUIDO.



RESTAURANTE LOS CABALLOS

Menús para los más peques

Menú Infantil I

Aperitivos cóctel de bienvenida

Entrante

Patatas Chips

Plato principal

Croquetas de jamón, nuggets de pollo y patatas fritas

Postre

Tarta elegida

Bebidas

Refrescos, Agua, Zumos

Precio 29.00€

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 27.00€

RESTAURANTE LOS CABALLOS

*Menos de 150 invitados en Salón Plaza Toros suplemento adicional de 700€

**Los precios pueden modificarse según mercado. IVA INCLUIDO.

CÓCTEL DE BIENVENIDA

1 HORA DE CÓCTEL EN NUESTROS JARDINES
10 CANAPÉS FRÍOS Y 10 CANAPÉS CALIENTES A ELEGIR
JAMÓN IBÉRICO DE CEBO CON CORTADOR
ESPECTÁCULO DE FUEGOS ARTIFICIALES A VUESTRA LLEGADA
LOVE ILUMINADO
2 CARROS EXTRAS DE CAMAREROS CON BEBIDA

BANQUETE EN MESA

PRIMER PLATO, ELIGE EL QUE MÁS TE GUSTE
SORBETE, DE TU SABOR PREFERIDO
SEGUNDO PLATO, ELIGE EL QUE MÁS TE GUSTE
POSTRE. TU FAVORITO
BEBIDAS (AGUA, VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA,
REFRESCOS, ZUMOS, VINO ESPUMOSO)
CASTILLO HINCHABLE PARA LOS MÁS PEQUEÑOS
EQUIPO DE PROYECCIÓN PARA VIDEOS

BARRA LIBRE

4 HORAS DE BARRA LIBRE
CACHIMBAS DE SABORES
EQUIPO DE ILUMINACIÓN Y SONIDO
DJ ANIMACIÓN
RECENA, CARRO MIXTO DEMONTADITOS Y MINI BURGERS

PARA MÁS DE 150 INVITADOS ADULTOS

PROMOCIÓN

MENÚ TODO INCLUIDO

89€

ADULTO | IVA INCLUIDO



www.restauranteloscaballos.com



RESTAURANTE LOS CABALLOS

*Menos de 150 invitados en Salón Plaza Toros suplemento adicional de 700€

**Los precios pueden modificarse según mercado. IVA INCLUIDO.