



# 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

### **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€**

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

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



# 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

## Menú TODO 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  
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](http://www.restauranteloscaballos.com)



# RESTAURANTE LOS CABALLOS

## Información de interés

### Personal externo a Restaurante Los Caballos:

En caso de contratar algún servicio externo será obligatorio notificarlo previamente y la empresa tendrá la obligación de presentar la correspondiente documentación de alta antes de realizar sus trabajos en Restaurante Los Caballos. Gasto adicional de 60€ por servicio contratado externo.

### Productos alimenticios externos:

No está permitido incluir en el interior de la finca productos alimenticios externos sin previa autorización y acreditación de la documentación necesaria que acredite trazabilidad y registro alimentario obligatorio.

### Uso de cañones de confeti para el evento:

Prohibido su uso en exteriores como principal objetivo el respeto al medio ambiente, dada la imposibilidad de recogerlo al 100%, al ser esparcido por toda la finca por el aire contamina visualmente los exteriores de la finca, en caso de uso en interiores tendrá un gasto adicional de limpieza de 100€.

### Reserva del evento:

Para la reserva del evento será necesario realizar un abono de 1.000€ para las bodas y de 500€ para comuniones, bautizo u otro tipo de evento, que será descontado del total del evento. Este importe no será devuelto bajo ninguna circunstancia, ni podrá ser empleado para otro evento que no sea el reflejado en el contrato.

En caso de tener que modificar la fecha de vuestro evento por cualquier imprevisto justificado de fuerza mayor que impida que se celebre en buena armonía, se dejará el importe entregado como fianza para bloquear otra fecha que estiméis oportuna, siempre estando sujetos a la disponibilidad de espacio que os podamos ofrecer.

### Tarifas de espacios:

Para menos de 150 invitados en Salón Plaza Toros suplemento adicional de 900€.

### Confirmación definitiva de invitados:

10 días antes del evento será necesario presentar el listado y distribución de invitados. Una vez entregado pueden surgir algunas modificaciones imprevistas de última hora hasta 3 días antes del evento sin gastos adicionales.

A 3 días del evento se pueden agregar invitados, pero no restar de la cuenta final.

### Confirmación definitiva del menú:

10 días antes del evento será necesario confirmar el menú del evento. Una vez confirmado si surgen algunas modificaciones a última hora puede haber gastos adicionales.