

Menús *celebraciones*

2024

Hotel Mesón de la Molinera

Filosofía

*g*astronómica

*En el **Mesón de la Molinera**, el restaurante **La Molinera** aúna tradición y calidad.*

Nuestros menús combinan productos propios de los Pueblos Blancos y otros de la comunidad andaluza.

Ofrecemos una línea de platos clásicos aunque actualizados, a la altura de nuestros clientes más exigentes, procurando no perder nuestra identidad, ya que consideramos el arte de cocinar como parte importante de nuestra cultura.

Para ensalzar nuestros platos usamos vinos de nuestra tierra, dulces, generosos de aromas, dando como resultado salsas livianas.

Los platos fríos se acompañan con vinagres de Jerez y nuestros asados se condimentan con especias selectas y aromas de monte bajo, como el tomillo y el romero.

Todo ello se complementa con: el saber hacer, la profesionalidad y la experiencia de nuestro equipo humano, entusiastas que ponen sentimiento y se esfuerzan en ejecutar todo aquello por lo que se nos distingue: servicio, sencillez, amabilidad y calidad.

menú

1

**Aperitivo en
mesa**

Virutas de jamón ibérico con “regañas”

Croquetas de puchero caseras

Tiras de choco fritas

Tiras de ave aliñadas y empanadas

menú

Hojaldre de pimientos asados con atún confitado
con crema de Módena y vinagreta de avellanas



Chop de solomillo de cerdo ibérico en salsa de
verduras caramelizadas
con milhojas de verduras y patatas confitadas

postre



Tarta de ceremonia para corte
Café

Bodega

Vino Blanco de Cádiz

Vino Tinto de Cádiz

Agua Mineral

Cerveza

Refrescos

menú

2

**Aperitivo en
mesa**

Jamón ibérico de la sierra de Huelva
Queso curado de Olvera al pimentón y AOVE
Langostinos cocidos a la sal
Paté de cabracho y mariscos con tostas melva

menú

Salmorejo con ensalada de bonito

.....

Solomillo de cerdo ibérico en salsa de verduras al
jerez oloroso
con confitado de calabazas y patatas al horno

postre

.....

Tarta de ceremonia para corte
Café

Bodega

Vino Blanco de Cádiz
Vino Tinto de Cádiz

Agua Mineral
Cerveza
Refrescos

menú

3

**Aperitivo en
mesa**

Jamón ibérico de la sierra de Huelva
Daditos de cazón en adobo al vino de Jerez
Croquetas de puchero caseras
Tiras de choco frito

menú

Langostinos cocidos al natural

.....

Merluza en salsa de vino blanco
con langostinos y almejas y patatas cocidas

ó Solomillo de cerdo ibérico en salsa al oporto
con zanahorias y arroz pilaff

postre

.....

Tarta de ceremonia para corte
Café

Bodega

Vino Blanco de Cádiz
Vino Tinto de Cádiz

Agua Mineral
Cerveza
Refrescos

menú

4

**Aperitivo en
mesa**

Jamón ibérico de la sierra de Huelva
Queso curado de Olvera al pimentón y AOVE
Langostinos cocidos a la sal
Paté de cabracho y mariscos con tostas melva

menú

Crema de calabacín con queso fresco y salteado de
jamón serrano

.....

Lubina al horno sobre ragut de pulpo
con salsa vizcaína y patatas cocidas

postre

.....

Tarta de ceremonia para corte
Café

Bodega

Vino Blanco de Cádiz
Vino Tinto de Cádiz

Agua Mineral
Cerveza
Refrescos

menú

5

**Aperitivo en
mesa**

Jamón ibérico de la sierra de Huelva
Daditos de cazón en adobo al vino de Jerez
Tiras de ave aliñadas y empanadas
Tiras de choco frito

menú

Langostinos cocidos al natural

.....

Dorada a la plancha sobre pisto de verduras
con crema de hortiguilla y patatas cocidas

ó Carrillera ibérica en salsa estofada
con manzana frita y patatas panaderas

postre

.....

Tarta de ceremonia para corte
Café

Bodega

Vino Blanco de Cádiz
Vino Tinto de Cádiz

Agua Mineral
Cerveza
Refrescos

menú *niños*

Entrantes

Pincho de tortilla de patatas

Croquetas caseras de puchero

Porción Pizza

menú (elegir uno)

Pechuga de pollo empanado
y patatas fritas

Hamburguesa
y patatas fritas

.....

Helado variado

bodega

Zumos

Refrescos

Agua Mineral

precios **2023**

Menús celebraciones		
	<i>nº 1</i>	45 €
	<i>nº 2</i>	47 €
	<i>nº 3</i>	52 €
	<i>nº 4</i>	55 €
	<i>nº 5</i>	57 €
	<i>niños</i>	25 €
Consumiciones		
	<i>Combinados</i>	6,00 €
	<i>Licores</i>	3,00 €
	<i>Cerveza</i>	3,00 €
	<i>Refrescos</i>	2,00 €
Precios con IVA incluidos		
Condiciones de pago	<p>Al contratar el evento se entregará un anticipo de 100 € mínimo. El resto se abonará dentro de las 24 horas después de la celebración.</p>	