

DOSSIER MENÚS EVENTOS MICE

the new
beach
club
higuera

Cheers to the sea!



The beach

NIVEL -2

Opciones de stands

The beach

NIVEL -2



Stand de sushi

4 variedades de makis y 2 de nigiri

| 19€/pax |

Stand de quesos

Rueda Grana Padano - Cabra Malagueña - Oveja ahumado

| 17€/pax |

Stand de quesos premium

Cabra payoya D.O - Rueda Parmesano D.O - Comté D.O- Idiazabal D.O

| 20€/pax |

Stand de jamón ibérico de bellota 100% raza ibérica

| 21€/pax |

Stand Tartares, ceviches, tiraditos
(Salmón, corvina y pez limón)
y ensaladas pokes (Salmón y atún)

| 21€/pax |

Menús

The beach

NIVEL -2



MENÚ 1

ENTRANTE

Salmorejo de melocotón de la axarquía con anguila ahumada y tartar de pera

PRINCIPAL A ELEGIR

Dorada salvaje al horno con arroz negro de calamar y mojo verde

ó

Pluma ibérica con puerro asado al carbón y salsa romescu

POSTRE

Lemon pie con sorbete de yuzu

65€/pax
IVA y bebidas incluidas

MENÚ 2

ENTRANTE

Ensalada de brotes frescos y alga wakame con gambón en tempura, láminas de portobello, salsa kimuchi y toque de nori

PRINCIPALES

Taco de presa con baba ganoush y zanahorias baby

ó

Taco de corvina a la brasa con piperada y sal negra

POSTRE

Cheesecake con frambuesa en texturas

70€/pax
IVA y bebidas incluidas

Menús

The beach

NIVEL -2



MENÚ 3

A COMPARTIR al centro de la mesa

2 Guacamole casero con pico de gallo, edamame y pipas de girasol acompañado de sus totopos

Tiradito de corvina en amarillo con huevas de tobiko, cebolla roja encurtida y wakame

Bao de pato con salsa hoisin y verduritas encurtidas con brotes de cilantro

PRINCIPAL

Solomillo de ternera asado con cremoso de patata trufado y salsa perigeux

POSTRE

Mousse de chocolate 70% con toffee de miso y helado de chocolate a la sal

85€/pax
IVA y bebidas incluidas

MENÚ 4

A COMPARTIR al centro de la mesa

Nuestra ensaladilla rusa con espuma de piquillos

Patatitas baby con salsa brava a dúo

Buñuelos de bacalao con crema de manzana asada

PRINCIPAL

Rodaballo a la brasa con pimientos del piquillo confitados y salsa bilbaína

POSTRE

Milhoja de crema a la vainilla de Madagascar con helado de canela

85€/pax
IVA y bebidas incluidas

Cocktails

The beach

NIVEL -2



8 TAPAS

Snack en mesa

Focaccia de tomates Cherry con aceite de hierbas aromáticas

Chips de patatas saborizadas

Crujiente Thay especiado

Aperitivos fríos

Salmorejo de verduras asadas con crujiente de jamón

Ensaladilla rusa con langostinos y espuma de olivas

Tartar de salchichón de Málaga con pasas y pistachos

Taco crujiente con tartar de atún rojo nikkey

Aperitivos Calientes

Croquetas de carrilada con crema de manzana asada

Langostino crujiente con tartar de Mango malagueño y shiso verde

Mini Burger Rossini con emulsión de foie y trufa

Gyozas de pato con salsa ajojiso

Postres

Surtido de postres en miniaturas (mini caramelo lotus, surtido cake pop, mi opera, macaron con crema de queso mascarpone y frutos rojos)

Dado de piña colada con ralladura de lima

Barritas de chocolate blanco y curry, rocas de chocolate negro y blanco y trufas de baileys

75€/pax IVA y bebidas incluidas - Mínimo 30 pax

Cocktails



12 TAPAS

Snack en mesa

Focaccia de tomates Cherry con aceite de tomillo

Chips de patatas saborizadas

Crujiente Thay especiado

Aperitivos fríos

Carpaccio de presa ibérica con teriyaki de lima y queso payoyo

Cucurucho relleno de queso gorgonzola con huevas de salmón

Salmorejo con verduras asadas con crujiente de jamón

Ensaladilla rusa con langostinos, huevas tobiko y espuma de olivas

Tartar de salchichón de Málaga con pasas y pistachos

Taco crujiente con tartar de atún rojo nikkey

Aperitivos Calientes

Croquetas de carrillada con crema de manzana asada

Langostino crujiente con tartar de Mango malagueño y shiso verde

Bao de pato con salsa Hoisin con hierbabuena y encurtidos

Mini Burger Rossini con emulsión de foie y trufa

Buñuelo de gamba, coco y curry con mahonesa de cítricos y brotes de shiso

Gyozas de pato con salsa ajoiso

Postres

Surtido de postres en miniaturas (mini caramelo lotus, surtido cake pop, mi opera, macaron con crema de queso mascarpone y frutos rojos)

Dado de piña colada con ralladura de lima

Barritas de chocolate blanco y curry, rocas de chocolate negro y blanco y trufas de baileys

Gominolas de fruta

Cocktails

The beach

NIVEL -2



15 TAPAS

Snack en mesa

Focaccia de tomates Cherry con aceite de tomillo

Chips de patatas saborizadas

Crujiente Thay especiado

Aperitivos fríos

Carpaccio de presa ibérica con teriyaki de lima y queso payoyo

Cucurucho relleno de queso gorgonzola con huevas de salmón

Salmorejo con verduras asadas con crujiente de jamón

Ensaladilla rusa con langostinos, huevas tobiko y espuma de olivas

Tartar de salchichón de Málaga con pasas y pistachos otra tarteleta

Taco crujiente con tartar de atún rojo nikkey cambiar nombre

Mochi de foie con compota de higos

Aperitivos Calientes

Canelón de rabo de toro con mahonesa de su jugo y brotes de rabano picante

Mini Tortilla española con cebolla caramelizada y mahonesa de cítricos

Croquetas de carrillada con crema de manzana asada

Langostino crujiente con tartar de Mango malagueño y shiso verde

Bao de pato con salsa Hoisin con hierbabuena y encurtidos

Mini Burger Rossini con emulsión de foie y trufa

Buñuelo de gamba, coco y curry con mahonesa de cítricos y brotes de shiso

Gyozas de pato con salsa ajojiso

Postres

Surtido de postres en miniaturas (mini caramelo lotus, surtido cake pop, mi opera, macaron con crema de queso mascarpone y frutos rojos)

Dado de piña colada con ralladura de lima

Barritas de chocolate blanco y curry, rocas de chocolate negro y blanco y trufas de baileys

Gominolas de fruta

85€/pax IVA y bebidas incluidas - Mínimo 30 pax

Cocktails

The beach

NIVEL -2



6 TAPAS + STAND QUESO Y JAMÓN

Snack en mesa

Finas láminas de Focaccia de tomates Cherry con aceite de tomillo
Chips de patatas saborizadas
Crujiente Thay especiado

Aperitivos fríos

Cucurucho relleno de queso gorgonzola con huevas de salmón
Carpaccio de presa ibérica con teriyaki de lima y queso payoyo
Ensaladilla rusa con langostinos, huevas tobiko y espuma de olivas

Aperitivos Calientes

Croquetas de carrillada con crema de manzana asada
Langostino crujiente con tartar de Mango malagueño y shiso verde
Mini Burger Rossini con emulsión de foie y trufa

Stand

Jamón y Quesos

Jamón ibérico, selección de picos y regañas artesanas y surtido de aceitunas.
Queso de cabra malagueña, rueda Parmesano y queso Idiazabal
Surtido de frutos secos y mermeladas

Postres

Surtido de postres en miniaturas (mini caramelo lotus, surtido cake pop, mi opera, macaron con crema de queso mascarpone y frutos rojos)
Tataki de piña con leche de coco y ralladura de lima
Barritas de chocolate blanco y curry, rocas de chocolate negro y blanco y trufas de baileys
Gominolas de fruta

100€/pax IVA y bebidas incluidas - Mínimo 50 pax

Cocktails

The beach

NIVEL -2



10 TAPAS + STAND QUESO Y JAMÓN

Snack en mesa

Focaccia de tomates Cherry con aceite de tomillo

Chips de patatas saborizadas

Crujiente Thai especiado

Aperitivos fríos

Cucurucho relleno de queso gorgonzola con huevas de salmón

Carpaccio de presa ibérica con teriyaki de lima y queso payoyo

Ensaladilla rusa con langostinos, huevas tobiko y espuma de olivas

Salmorejo con verduras asadas con crujiente de jamón

Tartar de salchichón de Málaga con pasas y pistachos otra tarteleta

Aperitivos Calientes

Croquetas de carrillada con con crema de manzana asada

Langostino crujiente con tartar de Mango malagueño y shiso verde

Bao de pulled chicken con salsa Hoisin con hierbabuena y encurtidos

Mini Burger Rossini con emulsión de foie y trufa

Gyozas de pato con salsa ajojiso

Stand

Jamón y Quesos

Jamón ibérico, selección de picos y regañas artesanas y surtido de aceitunas.

Queso de cabra malagueña, rueda Parmesano y queso Idiazabal

Surtido de frutos secos y mermeladas

Postres

Surtido de postres en miniaturas (mini caramelo lotus, surtido cake pop, mi opera, macaron con crema de queso mascarpone y frutos rojos)

Tataki de piña con leche de coco y ralladura de lima

Barritas de chocolate blanco y curry, rocas de chocolate negro y blanco y trufas de baileys

Gominolas de fruta

105€/pax IVA y bebidas incluidas - Mínimo 50 pax

Cocktails

The beach

NIVEL -2



12 TAPAS + BBQ BANDEJEADO + STAND QUESO Y JAMÓN

Snack en mesa

Focaccia de tomates Cherry con aceite de tomillo

Chips de patatas saborizadas

Crujiente Thai especiado

Tapas frías

Nuestra ensaladilla rusa con espuma de aloreña

Salmorejo de verduras asadas

Ensalada americana del col y zanahoria con manzana verde

Tapas calientes

Patatas baby a las bravas con polvo de kikos

Brochetas de verduras con aceite de hierbas

Mazorcas de maíz asada con mantequilla ahumada

Contramuslo de pollo marinados en salsa chimichurri

Abanico ibérico con salsa gaucha

Butifarra asada

Brochetas de ternera y verduras con ajimojili

Brochetas de salmón con salsa tártara

Hamburguesas de ternera con queso cheddar y salsa bbq

Stand

Jamón y Quesos

Jamón ibérico, selección de picos y regañas artesanas y surtido de aceitunas.

Queso de cabra malagueña, rueda Parmesano y queso Idiazabal

Surtido de frutos secos y mermeladas

Postres

Surtido de postres en miniaturas (mini caramelo lotus, surtido cake pop, mi opera, macaron con crema de queso mascarpone y frutos rojos)

Tataki de piña con leche de coco y ralladura de lima

Barritas de chocolate blanco y curry, rocas de chocolate negro y blanco y trufas de baileys

Gominolas de fruta

125€/pax IVA y bebidas incluidas - Mínimo 50 pax



PROPUESTA EVENTOS 2024

the club

NIVEL -1



Menús

The club

NIVEL -1



MENÚ 1

A COMPARTIR al centro de la mesa

Guacamole casero con pico de gallo, edamame y pipas de girasol acompañado de sus totopos

Tartar de atún rojo con salsa sumiso y aguacate con toque de lima sobre taco crujiente

Gyozas crujientes de pato con salsa okonomiyaki y mayonesa kimuchi

PRINCIPAL

Pad thai de arroz con langostinos, cacahuets, piña y lima

POSTRE

Lemon pie con sorbete de yuzu

70€/pax
IVA y bebidas incluidas

MENÚ 2

A COMPARTIR al centro de la mesa
FRÍOS

Ensalada de poke con salmón marinado en salsa yakiniku, algas wakame y edamame
Cesar rolls

Brioche rock & roll con pulled chicken, cebolla roja encurtida y emulsión de su jugo

CALIENTES

Surtido de croquetas con ali oli verde

Bao de pato con salsa hoisin y con encurtidos

Taco de presa ibérica y cremoso de calabaza aromatizado con canela

POSTRES a compartir

Brownie de chocolate con toffee y sorbete de violeta

Cheese cake con frambuesa en texturas

70€/pax
IVA y bebidas incluidas

Menús

The club

NIVEL -1



MENÚ 3

A COMPARTIR al centro de la mesa

Ensalada César con pollo crunchy, finas tiras de bacon, lascas de grana padano, anchoas y croutons

Mini bao negro con puntillitas con mahonesa raifort

Patatitas baby con salsa brava a dúo

PRINCIPAL A ELEGIR

Taco de salmón con puré de coliflor ahumada con mazorquitas y bimi al wok

ó

Taco de presa con baba ganoush y zanahorias baby

POSTRE

Mousse de chocolate 70% con toffee de miso y helado de chocolate a la sal

75€/pax
IVA y bebidas incluidas

MENÚ 4

ENTRANTE

Ensalada de brotes frescos y alga wakame con gambón en tempura, láminas de portobello, salsa kimuchi y toque de nori

PRINCIPAL A ELEGIR

Taco de corvina a la brasa con piperada y sal negra

ó

Entrecot de ternera con guarnición de patatas baby con mojo rojo

POSTRE

Milhoja de crema a la vainilla de Madagascar con helado de canela

85€/pax
IVA y bebidas incluidas

Cocktails

The club

NIVEL -1



8 TAPAS

Snack en mesa

Focaccia de tomates Cherry con aceite de hierbas aromáticas

Chips de patatas saborizadas

Crujiente Thay especiado

Aperitivos fríos

Salmorejo de verduras asadas con crujiente de jamón

Ensaladilla rusa con langostinos y espuma de olivas

Tartar de salchichón de Málaga con pasas y pistachos

Taco crujiente con tartar de atún rojo nikkey

Aperitivos Calientes

Croquetas de carrilada con crema de manzana asada

Langostino crujiente con tartar de Mango malagueño y shiso verde

Mini Burger Rossini con emulsión de foie y trufa

Gyozas de pato con salsa ajojiso

Postres

Surtido de postres en miniaturas (mini caramelo lotus, surtido cake pop, mi opera, macaron con crema de queso mascarpone y frutos rojos)

Dado de piña colada con ralladura de lima

Barritas de chocolate blanco y curry, rocas de chocolate negro y blanco y trufas de baileys

75€/pax IVA y bebidas incluidas - Mínimo 30 pax

Cocktails

The club

NIVEL -1



12 TAPAS

Snack en mesa

Focaccia de tomates Cherry con aceite de tomillo

Chips de patatas saborizadas

Crujiente Thai especiado

Aperitivos fríos

Carpaccio de presa ibérica con teriyaki de lima y queso payoyo

Cucurucho relleno de queso gorgonzola con huevas de salmón

Salmorejo con verduras asadas con crujiente de jamón

Ensaladilla rusa con langostinos, huevas tobiko y espuma de olivas

Tartar de salchichón de Málaga con pasas y pistachos

Taco crujiente con tartar de atún rojo nikkey

Aperitivos Calientes

Croquetas de carrillada con crema de manzana asada

Langostino crujiente con tartar de Mango malagueño y shiso verde

Bao de pato con salsa Hoisin con hierbabuena y encurtidos

Mini Burger Rossini con emulsión de foie y trufa

Buñuelo de gamba, coco y curry con mahonesa de cítricos y brotes de shiso

Gyozas de pato con salsa ajoiso

Postres

Surtido de postres en miniaturas (mini caramelo lotus, surtido cake pop, mi opera, macaron con crema de queso mascarpone y frutos rojos)

Dado de piña colada con ralladura de lima

Barritas de chocolate blanco y curry, rocas de chocolate negro y blanco y trufas de baileys

Gominolas de fruta

80€/pax IVA y bebidas incluidas - Mínimo 30 pax

Barra libre

the club y the beach



CLASSIC

* Ron

Havana Club, Añejo Especial, Bacardi, Barceló y Legendario.

* Whisky

Ballantine's, JB, White Label y Four Roses

* Ginebra

Beefeter, Tanqueray, Larios Rosé, Bombay Sapphire y Seagrams

* Vodka

Absolut, Smirnoff y Stolichnaya

* Licores

Baileys, Tía María, Kalhua, Carlos III, Pacharán, Orujo de Hierbas y Licores de Frutas

Barra libre de 2 horas | 25 €

Barra libre de 3 horas | 35 €

Barra libre de 4 horas | 40 €

PREMIUM

* Ron

Matusalem, Barceló Imperial, Gran Barceló Añejo y Santa Teresa 1796

* Whisky

Glenmorangie, Macallan 12, Black Label, Chivas 12 y Jack Daniel's

* Ginebra

Hendricks, Martin Miller, Nordés, Gin Mare y G-vine

* Vodka

Grey Goose, Belvedere y Ciroc

* Licores

Baileys, Tía María, Kalhua, Carlos III,

Barra libre de 2 horas | 40 €

Barra libre de 3 horas | 55 €

Barra libre de 4 horas | 65 €

SUPLEMENTOS

Barra de **MOJITOS** 10€/pax

Estación de **COCTELERÍA** 20€/pax

BODEGA PREMIUM

Vino Blanco Gran Bazán
Ámbar – Albariño

Vino Tinto Pago D'Anguix
Costalara – DO Ribera del Duero

Cava Juve Camps

Agua natural y con gas,
refrescos, cervezas con
y sin alcohol

Selección de cafés,
tés e infusiones

Suplemento: 20€/pax

*the new
beach club*
higueron

HIGUERON
HOTEL
CURIO COLLECTION BY HILTON

HIGUERONHOTEL.COM