



MENÚ NOCHEBUENA

NAVIDAD QUE INSPIRA,
MOMENTOS QUE PERDURAN

Bbou

ICONIC HOTELS

Menú 1

-ENTRANTE-

Timbal de aguacate y mango con salmón ahumado
y Tapenade de aceitunas y naranja amarga

-PRIMER PLATO-

Crema de marisco con langostino perfumada con Pernod

-PLATO PRINCIPAL-

Carrillera ibérica glaseada con tinto de Ronda

-POSTRE-

Milhojas de hojaldre caramelizado con crema
de turrón y almendras

-PAQUETE DE BEBIDAS-

Agua, refrescos, cerveza y servicio de café o infusiones

Precio: 65 € por persona (IVA Incluido)

Menú 2

-ENTRANTE-

(A compartir)

Ensalada crujiente de jamón ibérico y langostinos con nieve de foie, base de mango y aderezo con emulsión de trufa negra y pistacho

Jamón 100% Ibérico La Dehesa de los Monteros
y Selección de quesos de Vélez - Málaga

-PRIMER PLATO-

Crema de marisco con langostino perfumada con Pernod

-PLATO PRINCIPAL-

Presa ibérica a la brasa con parmentier trufado

-POSTRE-

Fluido de chocolate negro con helado

-PAQUETE DE BEBIDAS-

Agua, refrescos, cerveza y servicio de café o infusiones

Precio: 75 € por persona (IVA Incluido)

Menú 3

-ENTRANTE-

(A compartir)

Jamón 100% Ibérico La Dehesa de los Monteros
y Selección de quesos de Vélez - Málaga

Timbal de aguacate y mango con salmón ahumado
y Tapenade de aceitunas y naranja amarga

Paté de chivo lechal malagueño con higos

Vieira al pil pil sobre parmentier de AOVE

-PRIMER PLATO-

Crema de marisco con langostino perfumada con Pernod

-PLATO PRINCIPAL-

Solomillo de ternera a la brasa con parmentier trufado

-POSTRE-

Milhojas de hojaldre caramelizado con crema de turrón

-PAQUETE DE BEBIDAS-

Agua, refrescos, cerveza y servicio de café o infusiones

Precio: 90 € por persona (IVA Incluido)

Menú junior

-ENTRANTE-

Plato de jamón y queso y Croquetas caseras

-PRIMER PRINCIPAL-

Solomillo ibérico con patatas

-POSTRE-

Tarta de chocolate

-PAQUETE DE BEBIDAS--

Agua y refrescos

Precio: 45 € por persona (IVA Incluido)

Condiciones

HORARIO

El evento se realizará durante la noche del 24 de diciembre de 2024 en horario de cena. Las comandas de las reservas se realizarán entre las 17:00h y las 21:00h, cerrando el servicio de bar a la 01.00h.

CONDICIONES DE RESERVA

Para confirmar la reserva, se requiere el pago anticipado del 50% del menú elegido a modo de reserva. Debiendo abonarse el 50% restante, 7 días antes del evento.

Los menús no son modificables salvo en caso de alergias e intolerancias.

Los menús están sujetos a cambios por estacionalidad y disponibilidad del producto.

Todos los comensales de una misma mesa o grupo han de elegir la misma opción con 1 semana de antelación a la fecha del evento.

Bodega no incluida en el precio

FORMAS DE PAGO

El pago total de los servicios se debe abonar con tarjeta bancaria o por transferencia bancaria. Dispondrá de 24 horas para confirmar la reserva con el pago.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Desde B bou Iconic Hotels, entendemos que a veces los planes pueden cambiar.

Por eso, si necesita cancelar su reserva, puede hacerlo sin ningún coste hasta el 1 de diciembre, con un reembolso total del importe abonado previamente.

Si cancela o modifica a partir del 1 de diciembre, le cobraremos el 50% del coste del menú. Y 7 días antes de la reserva, la cancelación le cobraremos el 100% del coste del menú íntegro a la tarjeta facilitada.

MÁS INFORMACIÓN

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a:

B bou Iconic Hotel Cortijo Bravo

Email: info@hotelcortijobravo.com

Teléfono: 951 55 00 48

B bou Iconic Hotel La Viñuela

Email: hotel@hotelvinuela.com

Teléfono: 952 51 91 93

Horario de atención al cliente:

De lunes a domingo, 24 horas.

Para todos aquellos que deseen conocer acerca de nuestros paquetes de alojamiento y cena especial:

www.bbouhotels.com

Bbou
ICONIC HOTELS