



Menús Navidad 2019



Información y reservas: **955 675 804** | info@clubdecampolamotilla.es
Solicite su **menú personalizado**

Menú de cocktail 1

Jamón ibérico
Queso puro de oveja

Canapés crujientes

Anchoas con pimientos
Espárragos con mahonesa
Salmón ahumado

Surtido de pinchos fríos

Tartaleta de marisco
Cucharitas de pipirrana de melva

Delicatessen de la casa fríos

Vasito de salmorejo con lascas de jamón
Mini ensalada de marisco

Delicatessen de la casa calientes

Mini tosta cardinale
Pinchitos de pollo hindú con manzana

Nuestras especialidades

Mini croquetas de chorizo y queso
Merluza frita "Al Andalus" con tempura

Bebidas

Cervezas, refrescos, agua mineral,
manzanilla de Sanlúcar, vino tinto Rioja
y blanco de la casa

Mini pastelería y
Copa de cava de invitación

Precio por persona

33,00€

Mínimo 30 personas
(IVA no incluido)

Menú de cocktail 2

Jamón ibérico
Queso puro de oveja

Canapés crujientes

Anchoas con pimientos
Espárragos con mahonesa
Salmón ahumado

Surtido de pinchos fríos

Tartaleta de marisco
Cucharitas de pipirrana de melva

Delicatessen de la casa fríos

Piruletas de chorizo
Cucharitas de alcachofas cordobesas
Vasitos de crema de melón

Delicatessen de la casa calientes

Mini tosta cardinale
Rollito de primavera cantonés con salsa de soja

Nuestras especialidades

Croquetas de chipirones en su tinta
Adobo sevillano
Tiras de choco frito
Langostinos en brochetas

Bebidas

Cervezas, refrescos, agua mineral,
manzanilla de Sanlúcar, vino tinto Rioja
y blanco de la casa

Mini pastelería y
Copa de cava de invitación

Precio por persona

37,00€

Mínimo 30 personas
(IVA no incluido)

Menú de cocktail 3

Jamón ibérico
Queso puro de oveja
Caña de lomo ibérica

Canapés crujientes

Anchoas con pimientos
Espárragos con mahonesa
Salmón ahumado

Surtido de pinchos fríos

Tartaletas de ensaladilla Navarro
Vasito de salmorejo
Cucharitas de pulpo a la gallega
Colas de langostinos con piña

Delicatessen de la casa calientes

Pinchitos de pollo con piña
Vol au vent con chorizo
Cucharita de arroz con chipirones
Mini tosta cardinale

Nuestras especialidades

Croquetas de brandada de bacalao
Adobo sevillano
Flamenquín de pimientos asados
Pinchitos de cerdo al curry
Tiras de choco frito

Bebidas

Cervezas, refrescos, agua mineral,
manzanilla de Sanlúcar, vino tinto Rioja
y blanco de la casa

Mini pastelería y Copa de cava de invitación

Precio por persona

40,50€

Mínimo 30 personas
(IVA no incluido)

Menú 1

Aperitivos para compartir

Surtido ibérico
(Jamón serrano, queso viejo, caña de lomo,
chorizo ibérico y salchichón ibérico)
Revuelto de bacalao a la portuguesa

Primer plato

Salmorejo Cordobés

Segundo plato

Carrillada de cerdo con cebolla confitada y patatas bastón

Postre

Tarta San Marcos con coulis de chocolate
Copa de cava (invitación de la casa)

Bebidas

Cervezas, refrescos, agua mineral,
manzanilla de Sanlúcar, vino tinto Rioja
y blanco de la casa

Precio por persona

41,00€

(IVA no incluido)

Menú 2

Aperitivos para compartir

Surtido ibérico
(Jamón serrano, queso viejo, caña de lomo,
chorizo ibérico y salchichón ibérico)
Mousse de pato con tostas y mermelada

Primer plato

Cóctel Fatell (piña, melocotón, pollo, ensalada y salsa rosa)

Segundo plato

Dorada a la espalda acompañada de patatas panaderas

Postre

Tarta de limón con coulis de frambuesa
Copa de cava (invitación de la casa)

Bebidas

Cervezas, refrescos, agua mineral,
manzanilla de Sanlúcar, vino tinto Rioja
y blanco de la casa

Precio por persona
42,50€
(IVA no incluido)

Menú 3

Aperitivos para compartir

Surtido ibérico
(Jamón serrano, queso viejo, caña de lomo,
chorizo ibérico y salchichón ibérico)
Taquitos de merluza al limón

Primer plato

Ensalada California
(tomates cherry, ensalada gourmet, nueces,
queso feta y salsa francesa)

Segundo plato

Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez
guarnecido con patatas almerienses
y alcachofas rebozadas

Postre

Tarta de chocolate con fondo de crema inglesa
Copa de cava (invitación de la casa)

Bebidas

Cervezas, refrescos, agua mineral,
manzanilla de Sanlúcar, vino tinto Rioja
y blanco de la casa

Precio por persona

44,75€

(IVA no incluido)

Menú 4

Aperitivos para compartir

Surtido ibérico
(Jamón serrano, queso viejo, caña de lomo,
chorizo ibérico y salchichón ibérico)
Croquetas caseras
Chocos fritos

Primer plato

Creppes de boletus acompañados
de salsa de pimientos y salsa holandesa

Segundo plato

Merluza al azafrán con arroz negro

Postre

Tarta de queso con frambuesa
sobre coulis de frutas del bosque
Copa de cava (invitación de la casa)

Bebidas

Cervezas, refrescos, agua mineral,
manzanilla de Sanlúcar, vino tinto Rioja
y blanco de la casa

Precio por persona
46,75€
(IVA no incluido)

Menú 5

Aperitivos para compartir

Surtido ibérico
(Jamón serrano, queso viejo, caña de lomo,
chorizo ibérico y salchichón ibérico)
Gambas y langostinos

Primer plato

Revuelto de bacalao a la portuguesa

Segundo plato

Confit de pato Marchan de Vin
con manzanas braseadas
y patatas parisinas

Postre

Tarta helada al whisky
Copa de cava (invitación de la casa)

Bebidas

Cervezas, refrescos, agua mineral,
manzanilla de Sanlúcar, vino tinto Rioja
y blanco de la casa

Precio por persona

52,75€

(IVA no incluido)

Menú 6

Aperitivos para compartir

Surtido ibérico
(Jamón serrano, queso viejo, caña de lomo,
chorizo ibérico y salchichón ibérico)
Fritura variada (merluza y adobo sevillano)

Primer plato

Ensalada especial Club
(cogollos de Tudela, vinagreta de cebolla y tomate)

Segundo plato

Codillo al estilo alemán con chucrut
y puré de patatas

Postre

Helado tartufo relleno
Copa de cava (invitación de la casa)

Bebidas

Cervezas, refrescos, agua mineral,
manzanilla de Sanlúcar, vino tinto Rioja
y blanco de la casa

Precio por persona

52,75€

(IVA no incluido)

Menú Infantil 1

(Servicio sentado o en buffet)

Plato principal

Perritos calientes
Hamburguesas
Nuggets de pollo
Patatas chip

Postre

Tarta de celebración
Vasito de helado

Bebidas

Refrescos variados y agua mineral
(hasta finalización de comida)

Precio por persona

14,50€

(IVA no incluido)

Menú Infantil 2

(Servicio sentado en mesa)

Aperitivos individuales

Jamón ibérico
Queso manchego
Chorizo ibérico
Salchichón ibérico

Plato principal

Filete de pollo empanado, tortilla de patatas,
croquetitas y patatas fritas

Postre

Tarta de celebración
Vasito de helado

Bebidas

Refrescos variados y agua mineral
(hasta finalización de comida)

Precio por persona

21,50€

(IVA no incluido)



Club de Campo La Motilla ya está trabajando para que, tanto Socios y Familiares, como empresas, empleados y grupos de amigos, disfruten de una Navidad Inolvidable, donde la calidad y el buen hacer de nuestra cocina refleje el compromiso con cada cliente, a precios muy especiales y menús personalizados.

Quedamos a su entera disposición
y aprovechamos la ocasión para desearles

Felices Fiestas

