

Occidental Puerto Banús *Celebraciones*

¿POR QUÉ ELEGIR OCCIDENTAL PUERTO BANÚS?

Occidental Puerto Banús es el escenario ideal para su celebración más especial. Su magnífica ubicación en el corazón de Puerto Banús, sus amplios espacios, su profesional servicio y una renovada oferta gastronómica, hacen de este hotel la elección perfecta.

Cóctel 1

APERITIVOS FRÍOS EN ESTACIÓN

Pan de cristal con lascas de foie y culis de arándanos
Tartaleta con tomates asados y cremoso de queso de cabra
Salmorejo andaluz con virutas de jamón ibérico y huevo duro
Tataki de atún rojo con tomate marinado
Salpicón de marisco
Tiradito de salmón con cebolla roja encurtida y maíz frito

APERITIVOS CALIENTES

Torteloni de ricota y espinaca con crema de tomate asado y mascarpone
Dúo de croquetas caseras
Carrillada ibérica con parmentier de patata y queso
Mini hamburguesita de ternera con queso cheddar y cebollita crujiente
Miniconos de patatas dippers
Fideuá del señoret con mahonesa de carabinero
Yakitori de salmón con salsa teriyaki

POSTRES EN ESTACIÓN

Surtido de postres selección del Chef

BEBIDAS

Vino blanco y tinto de nuestra bodega
Agua mineral, refrescos, cerveza
Copa de cava
Café e infusiones

Precio por persona: 46€

Menores de 12 años: 25€

IVA incluido

Duración 60 minutos

Cóctel 2

APERITIVOS FRÍOS EN ESTACIÓN

Vitello tonnato

Hummus de remolacha con crudités

Ceviche de corvina, cebolleta encurtida y maíz frito

Sardina ahumada sobre pan de brioche y caviaroli

Mejillones en su jugo con gel de lima

Marinera de gambón y guacamole

Milhojas de foie y manzana

APERITIVOS CALIENTES

Alcachofa confitada con lascas de foie

Mini sándwich de jamón ibérico, queso semi y tartufo

*Brioche de steak tartar de solomillo de vaca, tomatillo asado
y salsa burger*

Langostino tigre crujiente con chutney de mango

Bacalao con beurre blanc y chip de yuca

Pulpo asado con parmentier de patata

Lingote de cordero con melocotón asado

POSTRES EN ESTACIÓN

Surtido de postres selección del Chef

Delicias navideñas

BEBIDAS

Vino blanco y tinto de nuestra bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Copa de cava

Café e infusiones

Chupito de orujo o licor

Precio por persona: 62€

Menores de 12 años: 25€

IVA incluido

Duración 90 minutos

La Dolce Vita

APERITIVO DE BIENVENIDA

*Bruschetta con crema de queso de cabra, tomatitos asados
y aceite de albahaca*

ENTRANTE AL CENTRO

Amalfi

*Fresca y clásica burrata sobre caponata siciliana, base de berenjenas,
calabacín, tomate, patatas, apio, olivas, alcaparras, piñones, aove y albahaca*

Focaccia Bologna

Con mortadela italiana, queso straciatella y crema de pistacho

PRINCIPAL

Spaghetti carbonara

Casera con auténtico guanciale, queso pecorino y huevo

o

Bacalao a la livornesa

*Bacalao rebozado con una capa de salsa de tomate, cebolla, aceituna y
albahaca*

o

Filetto Rialto

*Solomillo de ternera bañado con un cremoso de provola ahumada y
acompañado de polenta crujiente*

POSTRE

Panna cotta

Elaborada con chocolate blanco y una salsa de frutos rojos

BEBIDAS

Blanco Zabù Grillo Sicilia DOC

Tinto Fantini Montepulciano D'Abruzzo DOC

Agua mineral, refrescos, cerveza

Copa de prosecco

Café e infusiones

Precio por persona: 45€

IVA incluido

Precios a partir de 25 personas

La Dolce Vita 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

Grissini con coppa y straciatella

ENTRANTE

AL CENTRO

Carpaccio

El carpaccio con mayúsculas de vaca con rúcula, parmesano, emulsión de aove y limón

Terra & monte

Brotos tiernos con tomatito cherry, queso de cabra caliente y un aliño de miel de eucalipto y nueces

Lasagna alla bolognese

La receta original de la mamma con ragout de carne y bechamel

PRINCIPAL

Paccheri allo Scoglio

Salsa de langostinos, chipirones y mejillón bañado en su fondo de marisco

o

Risotto porcini

Meloso de boletus, mantecado con parmesano y su crujiente

o

Cotoletta

Milanesa de ternera con jamón y parmesano fundido

POSTRE

Semifredo al torroncino

Parfait elaborado a base de almendra y avellana bañado con chocolate fundido

o

Tiramisù

El gran clásico, elaborado a base de mascarpone, huevos, café y amaretto

BEBIDAS

Blanco Zabù Grillo Sicilia DOC

Tinto Fantini Montepulciano D'Abruzzo DOC

Agua mineral, refrescos, cerveza

Copa de prosecco, chupito de orujo o licor

Café e infusiones

Precio por persona: 56€

IVA incluido

Precios a partir de 25 personas

Arrozante 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

Queso puro de oveja D.O. Roncal
Anchoa o del cantábrico sobre tosta de pan de cristal y tomate natural

ENTRANTE

Ensalada de langostinos con lechuga viva, tomates cherrys,
daditos de mango, nueces y vinagreta de frutos rojos

o

Crema de calabaza con sus pipas tostadas,
espuma de parmesano y crujiente de ibérico

PRINCIPAL

Arroz de Autor al estilo Arrozante
Señoret, negro, verduras, pollo de corral, boletus y alcachofas, fideuá

POSTRE

Tarta de queso hecha en casa con coulis de frutos rojos

o

Brioche flambeado con helado de Baileys

BEBIDAS

Blanco Martivilli verdejo DO Rueda

Tinto Enate cabernet sauvignon merlot DO Somontano

Agua mineral, refrescos, cerveza

Copa de cava

Café e infusiones

Precio por persona: 45€

IVA incluido

Precios a partir de 25 personas

Suplemento de 10€ por persona para arroces premium
(rojo o negro con carabineros, caldoso con bogavante o pato, boletus y foie)

Arrozante 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

Jamón ibérico de la Sierra de Aracena

Queso puro de oveja D.O. Roncal

Ensaladilla de gambas con mahonesa de carabineros

Anchoa o del cantábrico sobre tosta de pan de cristal y tomate natural

ENTRANTE

*Ensalada de bogavante con lechuga viva, rúcula, cherrys confitados,
vinagreta de frutos rojos y nueces pecanas*

o

*Ensalada de salmón ahumado con brotes tiernos, tomates cherrys, espirales de
calabacín, lascas de parmesano y salsa tártara con toque de lima*

o

*Crema de calabaza con sus pipas tostadas, vieira a la plancha
y espuma de mascarpone*

PRINCIPAL

Entrecôte de vaca retinta con patatas risoladas y mantequilla de romero

o

Merluza a baja temperatura con parmentier de batata y chips de yuca

POSTRE

Tarta Gold Rocher con crumble de galleta

o

Coulant de chocolate con helado de vainilla bourbon

BEBIDAS

Blanco Martivilli verdejo DO Rueda

Tinto Enate cabernet sauvignon-merlot DO Somontano

Agua mineral, refrescos, cerveza

Capa de cava. Chupito de orujo o licor

Café e infusiones

Precio por persona: 59€

IVA incluido

Precios a partir de 25 personas