



Cortijo Chico
Hotel - Restaurante

MENÚS 2026 EMPRESA

Teléf: 952 41 02 03

comercial@hotelcortijochico.com

MENÚ 1

60€

PLATOS CENTRALES

(1 plato por cada 4 comensales)

Caña de Lomo Ibérica de Bellota

Tartar de Salmón con Aguacate y Mango

Tabla de Queso con Confitura de Uva

Ensaladilla Rusa al Estilo Cortijo Chico

PLATO PRINCIPAL

Medallones de Solomillo Ibérico de Bellota en Salsa de
Foie con Cilindro de Patatas y Verduritas

POSTRE

Semifrío de Turrón con Chocolate

BODEGA

Vino tinto Ribera del Duero Celeste, Vino blanco
Verdejo Folklore, cerveza, agua, refrescos y café

En caso de que deseen tener una opción de pescado, para ofrecer a los comensales una segunda opción a la carne, podemos ofrecerle:

Brocheta de Rosada con Langostinos en salsa de jengibre y lima sobre verduritas

Precio menú con opción a elegir entre carne y pescado: 62€

(Sera preciso confirmar cuantos comensales desean pescado y cuantos carnes, con 10 días de antelación)

MENÚ 2

60€

PLATOS CENTRALES

(1 plato por cada 4 comensales)

Caña de Lomo Ibérica de Bellota

Ensalada de Queso de Cabra con Jamón Ibérico
y Aliño de Mango

Cazuelita de Langostinos al Pil Pil

Ensaladilla Rusa al Estilo Cortijo Chico

PLATO PRINCIPAL

Arroz Meloso Ibérico de Bellota

O

Arroz Caldoso con Cigalas

POSTRE

Tarta de Queso con Frutos Rojos y Chocolate Blanco

BODEGA

Vino tinto Ribera del Duero Celeste, Vino blanco

Verdejo Folklore, cerveza, agua, refrescos y café

(PLATO PRINCIPAL: A elegir con 10 días de antelación)

MENÚ 3

70€

PLATOS CENTRALES

(1 plato por cada 4 comensales)

Gambas de Huelva a la Plancha

Tartar de Aguacate con Atún Rojo

Ensalada de Queso de Cabra con Jamón Ibérico
con Aliño de Mango

Croquetas de Jamón Ibérico con Panko

PLATO PRINCIPAL

Presa Ibérica de Bellota con Puré de Frutos Rojos y
Graten de Patatas al Queso

POSTRE

Mousse de Chocolate con Avellana y Galleta

BODEGA

Vino tinto Ribera del Duero Celeste, Vino blanco
Verdejo Folklore, cerveza, agua, refrescos y café

En caso de que deseen tener una opción de pescado, para ofrecer a los comensales una segunda opción a la carne, podemos ofrecerle:

Lomo de Bacalao al Pil Pil de Piquillo con Falso Risotto de Verduritas

Precio menú con opción a elegir entre carne y pescado: 75€

(Sera preciso confirmar cuantos comensales desean pescado y cuantos carnes, con 10 días de antelación)

MENÚ 4

90€

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Bombón Crujiente de Langostinos Thai

Tosta de Jamón Ibérico con Huevo de Codorniz

Pollo de Corral a la Brasa con Mostaza y Arroz Negro Frito

Cucurucho de Mousse de Merluza con Marisco y Piquillo

Hamburguesitas de Ternera Gallega en Salsa Kimchi

Mini Brioche de Pollo Asado

Tartaleta de Ensalada Capresse

Caramelo de Gambas con Mayonesa de Ras Hanout

Mini Pan Bao de Atún al estilo de Barbate

Croquetas de Jamón Ibérico

Tosta de Paté de Oliva, Mozzarella, Tomate Semiseco y Albahaca

PLATO PRINCIPAL

Medallones Ibérico de Bellota en Salsa de Foie con Cremoso de
Manzana y Patatas

O

Lomo de Bacalao al Pil Pil de Piquillo con Bastones de Calabacín

POSTRE

Mousse de Limón con Toque de Albahaca

BODEGA

Vino tinto Ribera del Duero Celeste, Vino blanco Verdejo Folklore,
cerveza, agua, refrescos y café

(PLATO PRINCIPAL: A elegir con 10 días de antelación)

MENÚ 5

105€

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Bombón Crujiente de Langostinos Thai
Tosta de Jamón Ibérico con Huevo de Codorniz
Pollo de Corral a la Brasa con Mostaza y Arroz Negro Frito
Cucurucho de Mousse de Merluza con Marisco y Piquillo
Hamburguesitas de Ternera Gallega en Salsa Kimchi
Mini Brioche de Pollo Asado
Tartaleta de Ensalada Capresse
Caramelo de Gambas con Mayonesa de Ras Hanout
Mini Pan Bao de Atún al estilo de Barbate
Croquetas de Jamón Ibérico
Tosta de Paté de Oliva, Mozzarella, Tomate Semiseco y Albahaca

PLATO PRINCIPAL

Milhoja de Solomillo de Ternera Gallega con Foie y Manzana en
Reducción de Pedro Ximénez
O
Lomo de Rodaballo en Salsa de Almejas y Gambas en Salsa Verde

POSTRE

Mousse de Yogurt con Yema Tostada

BODEGA

Vino tinto Ribera del Duero Celeste, Vino blanco Verdejo Folklore,
cerveza, agua, refrescos y café

(PLATO PRINCIPAL: A elegir con 10 días de antelación)

MENÚ 6

130€

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Bombón Crujiente de Langostinos Thai

Tosta de Jamón Ibérico con Huevo de Codorniz

Pollo de Corral a la Brasa con Mostaza y Arroz Negro Frito

Cucurucho de Mousse de Merluza con Marisco y Piquillo

Hamburguesitas de Ternera Gallega en Salsa Kimchi

Mini Brioche de Pollo Asado

Tartaleta de Ensalada Capresse

Caramelo de Gambas con Mayonesa de Ras Hanout

Mini Pan Bao de Atún al estilo de Barbate

Croquetas de Jamón Ibérico

Tosta de Paté de Oliva, Mozzarella, Tomate Semiseco y Albahaca

PRIMER PLATO

Lomo de Rodaballo en Salsa de Almejas y Gambas en Salsa Verde

SEGUNDO PLATO

Milhoja de Solomillo de Ternera Gallega con Foie y Manzana en
Reducción de Pedro Ximénez

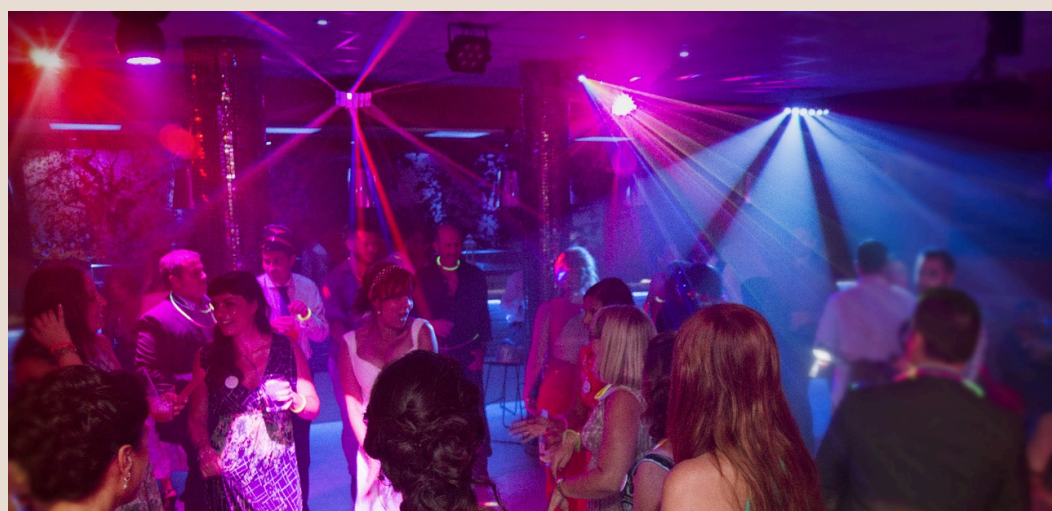
POSTRE

Sopa de Chocolate Blanco con Brownie y Helado de Trufa

BODEGA

Vino tinto Ribera del Duero Celeste, Vino blanco Verdejo Folklore,
cerveza, agua, refrescos y café

(PLATO PRINCIPAL: A elegir con 10 días de antelación)



CONTENIDO DEL SERVICIO

Salón independiente para más de 50 comensales, para eventos de un tamaño menor, dispondrán de salón independiente por sólo 500€ y si son menos de 30 personas el coste del salón será de 750€

Montaje en mesas redondas

Mantelería, vajilla, cristalería y decoración floral o navideña

Parking gratuito vigilado para 110 vehículos

SERVICIOS EXTRAS

Cocktail de Bienvenida de 30 minutos y 5 aperitivos: 20€

Botella de Licor (12 refrescos incluidos): 90€

Combinado de Licor: 9€

Proyección de vídeo: 150€

Servicio de DJ 3 horas: 350€

Discoteca bajo disponibilidad y con un consumo mínimo de 70 comibados de licor.

RECENAS

Mini variedad de pizzas: 5€

Mini pizzas y perritos: 8€

Mini camperos y serranitos: 9€

Cortijo Chico

Hotel - Restaurante

Teléf: 952 41 02 03

comercial@hotelcortijochico.com
www.hotelcortijochico.com

**TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN
EL IVA CORRESPONDIENTE**