

MENÚ GRUPOS 2026

MERRY CHRISTMAS

vinccihoteles



Su mesa, Sus momentos, Nuestra Navidad

vinccihoteles

Menú 1: Navidad Elegante y Tradicional

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Estación Festiva de Quesos Artesanales

Selección de Quesos nacionales acompañados de sus Regañas

Nuestra Ensaladilla Rusa Navideña "El Taller"

La versión de la casa de un clásico imprescindible en nuestra mesa

Surtido de Croquetas Melosas de Jamón Ibérico y Boletus

Cremosas por dentro, crujientes por fuera

Bao de Cochinita Pibil al Estilo Malagueño

Tradición mexicana reinterpretada con alma malagueña

PRINCIPAL A ELEGIR

Carrillada de Ternera Estofada en su Jugo

Con suave crema de Patata y aromas de Invierno



Lubina al Horno, Cocina de Invierno

Con Arroz Venere meloso y salsa verde

POSTRE

Bizcocho Templado de Chocolate y Naranja

Con Caramelo salado de Naranja y nuestro Helado de Vainilla ahumada

Surtido Navideño

BODEGA

Agua, Cervezas y Refrescos

Vino Blanco Cune (D.O. Rueda)

Tinto Beronia (D.O. Rioja)

Cava Anna de Codorniu

Café e infusiones

MENÚ GRUPOS 2026

**Su mesa, Sus momentos,
Nuestra Navidad**

59€

vincchihoteles

Menú 2: Navidad Gastronómica y Sofisticada

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Estación Navideña de Embutidos e Ibéricos
Selección de nuestros mejores Embutidos y productos Ibéricos

Ensalada Templada de Pollo de Corral y Patata
Con Mahonesa cítrica, Mostaza y Miel

Croquetas Cremosas de Setas Silvestres y Trufa
Un bocado de bosque y trufa para celebrar la Navidad

Bao de Cochinita Pibil al Estilo Malagueño
Nuestro particular encuentro entre México y Málaga

PRINCIPAL A ELEGIR

Presa Ibérica Cocinada a Baja Temperatura
Con delicada salsa de Pedro Ximénez y mini Patatas asadas

○

Bacalao Confitado con aromas al Pil-Pil
Con cremosa Calabaza asada y Naranja

POSTRE

Tarta de Queso de Cabra Malagueña, Esencia de Nuestra Tierra
Con Helado de galleta, Miel de Frigiliana y crumble de Almendras

Surtido Navideño

BODEGA

Agua, Cervezas y Refrescos

Vino Blanco Cune (D.O. Rueda)

Tinto Beronia (D.O. Rioja)

Cava Anna de Codorniu

Café e infusiones

MENÚ GRUPOS 2026

**Su mesa, Sus momentos,
Nuestra Navidad**

65€

vincchihoteles

Menú 3: Navidad premium/Celebración

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Gran Tabla Navideña de Jamón Ibérico y Quesos Artesanales

Con sus tradicionales Regañas y acompañamientos

Ensaladilla Cremosa de Patata con Tartar de Atún Marinado en Kimchi

Una Interpretación contemporánea de un clásico de nuestra gastronomía

Revueltos Cremosos de Setas y Huevos a Baja Temperatura

Con sabores de bosque y esencia de invierno

Brioche de Mantequilla con Salchichón de Málaga Especiado

Un bocado malagueño reinterpretado para estas fiestas

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de Ternera, Patatas Ahumadas y Salsa de Trufa

Un plato principal de corte festivo y elegante

○

Pulpo a la Brasa, Esencia Malagueña

Con Parmentier de Vino Málaga y velo crujiente

POSTRE

Grand Macaron de Chocolate y Cremoso de Turrón

Un dulce final inspirado en los sabores más tradicionales de la navidad

Surtido Navideño

BODEGA

Agua, Cervezas y Refrescos

Vino Blanco Cune (D.O. Rueda)

Tinto Beronia (D.O. Rioja)

Cava Anna de Codorniu

Café e infusiones

MENÚ GRUPOS 2026

**Su mesa, Sus momentos,
Nuestra Navidad**

72€

vinccihoteles

Servicio de bebidas incluidas en los menús contratados:

Comenzará en el momento en que los comensales se sienten a la mesa y finalizará al servirse el postre. En el caso de aperitivos de pie, contará desde que se sirva el primer aperitivo hasta el último.

Consumiciones previas:

Cualquier consumo realizado antes o después del inicio o finalización del servicio, será abonado.

Alergias e intolerancias:

Deben comunicarse con un mínimo de 7 días de antelación.

Reserva para los menús de este dossier:

Se requerirá un anticipo para la reserva de la fecha.

Confirmación del número de comensales:

El número definitivo debe confirmarse con al menos 7 días de antelación. En caso de no asistencia el día del evento, y sin aviso para reestructurar el número de comensales, se cobrará el menú correspondiente a los comensales ausentes

Precios Especiales para Combinados:

Marcas Estándar: 9,00€

Marcas Premium: 12,00€

Si desea cambio de bodega consúltenos

- Precios por persona y menú. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico.
- Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a nuestro personal antes de realizar su pedido. Algunos platos pueden presentar riesgo de contaminación cruzada con determinados alérgenos. Consulte la información específica disponible para cada elaboración.

HAZ TU RESERVA

Hotel Vincci Larios 10 4*

c/ Marqués de Larios, 10 | 29005 Málaga

Tel: +34 951 02 93 70

lariosdiez@vinccihoteles.com

vinccihoteles