

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

CELEBRA LA MAGIA DE LA

Navidad



Menú 1

COCKTAIL

Brioche de foie
Cucurucho de ensaladilla con asadito de pollo campero
Croquetas de jamón Ibérico
Tartaleta de bacalao y gamba

CENTRO DE MESA

Jamón Ibérico y queso manchego con pan de campo y tomate rallado
Carpaccio de salmón marinado
Fritura de gamba de cristal

PLATO FUERTE

Lingote de cordero con salsa al romero patatas al gratén
o
Lomo de lubina asada, pilpil de cítricos y verduras de temporada

POSTRE

Tartaleta de melocotón ciezano con helado de queso y membrillo

Café o té

Petit Fours

Dulces Navideños

70€ por persona | IVA incluido | Bebidas de la casa incluidas

Barra libre con bebidas estándar durante una hora:

17€ por persona

Barra libre con bebidas estándar durante dos horas:

21€ por persona

Hora extra:

7€ por persona

Servicio de transporte gratuito
(Grupos desde 50 pax)

Por favor, infórmenos si padece de alguna alergia, intolerancia o requisición especial alimentaria.

Disponible opción vegetariana y vegana.

El cóctel tiene una duración de 25 minutos.

Confirmación con 1 semana de antelación su opción de carne o pescado.

Para más información o efectuar una reserva, por favor contacte con nuestra responsable de ventas Iciar Achirica - +34 634973245 - iciar.achiricarosique@hyatt.com

lamangaclubresort.grand@hyatt.com



GRAND | HYATT

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

Menú 2

COCKTAIL

Sardina ahumada con
mermelada de tomate
Tartar de ternera sobre mini crespillo
Croquetas de boletus
Gyoza de langostinos al curry

CENTRO DE MESA

Hueva y mojama con almendras
Ensaladilla con asadito de pollo
campero
Croqueta de gamba roja

PLATO FUERTE

Solomillo de ternera añejo a la parrilla,
patatas confitadas y bimis a la brasa
o
Corvina asada, crema de azafrán y
verduras baby con perlas de patata

POSTRE

Tarta de queso asada
con crema de cítricos murcianos

Café o té

Petit Fours

Dulces Navideños

75€ por persona | IVA incluido | Bebidas de la casa incluidas

Barra libre con bebidas estándar durante una hora:

17€ por persona

Barra libre con bebidas estándar durante dos horas:

21€ por persona

Hora extra:

7€ por persona

Servicio de transporte gratuito
(Grupos desde 50 pax)

Por favor, infórmenos si padece de alguna alergia, intolerancia
o requisición especial alimentaria.

Disponible opción vegetariana y vegana.

El cóctel tiene una duración de 25 minutos.

Confirmación con 1 semana de antelación su opción de carne o pescado.

Para más información o efectuar una reserva, por favor contacte con nuestra responsable.

de ventas Iciar Achirica - +34 634973245 - iciar.achicarosique@hyatt.com

lamangaclubresort.grand@hyatt.com



GRAND | HYATT

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

Menú 3

COCKTAIL

Brioche de foie con frambuesa
Tartar de atun rojo con kinqui
Gamba frita en panko con salsa
agridulde

CENTRO DE MESA

Carpaccio de gamba con aceite de
sus cabezas, perlas de soja y
escamas de sal citrica

PLATO FUERTE

Solomillo con escalopa de foie de pato,
patata trufada y verduritas
o
Rodaballo con picadita de sepia en su tinta
con cremoso de patata y verduras baby

POSTRE

Texturas de chocolate Guanaja 70%
con rocas de chocolate blanco
cubiertas de frambuesa

Café o té
Petit Fours
Dulces Navideños

80€ por persona | IVA incluido | Bebidas de la casa incluidas

Barra libre con bebidas estándar durante una hora:

17€ por persona

Barra libre con bebidas estándar durante dos horas:

21€ por persona

Hora extra:

7€ por persona

Servicio de transporte gratuito
(Grupos desde 50 pax)

Por favor, infórmenos si padece de alguna alergia, intolerancia
o requisición especial alimentaria.

Disponible opción vegetariana y vegana.

El cóctel tiene una duración de 25 minutos.

Confirmación con 1 semana de antelación su opción de carne o pescado.

Para más información o efectuar una reserva, por favor contacte con nuestra responsable
de ventas Iciar Achirica - +34 634973245 - iciar.achicarosique@hyatt.com

lamangaclubresort.grand@hyatt.com



GRAND | HYATT

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

