



DOSSIER CELEBRACIONES



PLAYACÁLIDA HOTEL

Senator Hotels & Resorts se complace en darles la bienvenida y ofrecerles diferentes posibilidades. Le ayudaremos a que todo salga como siempre ha soñado, y por eso, en nuestro hotel encontrará el marco ideal para la celebración de su evento, acogido por un servicio profesional para que sus invitados disfruten de una velada inolvidable.

En el hotel **Playacálida** podrá disfrutar de una amplia gama de productos mediterráneos, con toques de modernidad, sin dejar de lado nuestra tradición y esencia en la cocina. Nuestros responsables de F&B, y cocina les ofrecen una propuesta elaborada pensando en ustedes, en un día tan especial como es el de la celebración de su evento.

Con su celebración entre nosotros, también puede tener la opción de conseguir unas vacaciones en uno de nuestros hoteles, si su facturación supera los 12.000€, en un fin de semana para 2 personas o si supera los 18.000€ en una semana para 2 personas en alojamiento y desayuno, en cualquier de nuestros hoteles (sujetos a disponibilidad).

También tenemos una promoción con entradas al Spa, según la fecha de apertura.

Urb. Torregalera, s/n , Almuñecar (Granada)
(+34) 958 619 200
direc.playacalida@playahoteles.com

MENÚS

MENÚ 1 - 56,65

APERITIVOS

Jamón serrano
Tostas de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra
Chupitos de salmorejo y su picadillo
Cucharita de gamba al curry sobre lecho de arroz
Taquitos de pescado en adobo suave

PRIMER PLATO

Suprema de salmón con salsa de albahaca

SORBETE

Sorbete de mandarina y vodka

SEGUNDO PLATO

Medallón de presa en salsa de frutos rojos

POSTRE

Tarta de celebración

BODEGA APERITIVO

Vino fino, cervezas, refrescos, Martini rojo o blanco

BODEGA DURANTE LA COMIDA

Blanco D.O. Rueda, tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral, cerveza, refrescos,
cava Castillo de Perelada, café y licores



MENÚ 2 - 65,15

APERITIVOS

Jamón serrano
Tostas de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra
Queso curado
Tartaleta de ensalada de marisco
Lagrimita de pollo rebozado con panko
Mini brocheta de verdura y gambas en tempura
Taquitos de atún con soja y cebolla caramelizada

PRIMER PLATO

Suprema de salmón con salsa de albahaca

SORBETE

Sorbete de limón y cava

SEGUNDO PLATO

Medallones de presa ibérica a la reducción de vino moscatel
con virutas de queso curado

POSTRE

Tarta de celebración

BODEGA APERITIVO

Vino fino, cervezas, refrescos, Martini rojo o blanco

BODEGA DURANTE LA COMIDA

Blanco D.O. Rueda, tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral, cerveza, refrescos,
cava Castillo de Perelada, café y licores



MENÚ 3 - 71,35

APERITIVOS

Jamón serrano
Tostas de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra
Queso curado con uvas
Chupito de salmorejo y su picadillo
Cucharita de gamba al curry sobre lecho de arroz
Taquitos de pescado en adobo suave
Mini croquetas de cocido

PRIMER PLATO

Ensalada templada con queso de cabra caramelizada, mermelada de tomate, nueces, pasas y vinagreta de manzana

SORBETE

Sorbete de limón y cava

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Carrillada de cerdo ibérico con reducción de vino dulce o Ragú de rape en salsa de mandarina

POSTRE

Tarta de celebración

BODEGA APERITIVO

Vino fino, cervezas, refrescos, Martini rojo o blanco

BODEGA DURANTE LA COMIDA

Blanco D.O. Rueda, tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral, cerveza, refrescos, cava Castillo de Perelada, café y licores



MENÚ 4 - 75,85

APERITIVOS

Jamón serrano
Tostas de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra
Queso curado con uvas
Chupito de salmorejo y su picadillo
Cucharita de gamba al curry sobre lecho de arroz
Bocaditos de queso Camembert
Taquitos de pescado en adobo suave

PRIMER PLATO

Ensalada de escarola y canónigos con pétalos de mango y frutos de mar

SORBETE

Sorbete de mojito y cava

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Solomillo de cerdo en salsa de aguacate o Suprema de salmón sobre base de cremosa de lima

POSTRE

Tarta de celebración

BODEGA APERITIVO

Vino fino, cervezas, refrescos, Martini rojo o blanco

BODEGA DURANTE LA COMIDA

Blanco D.O. Rueda, tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral, cerveza, refrescos, cava Castillo de Perelada, café y licores



MENÚ 5 - 81,60

APERITIVOS

Jamón serrano
Tostas de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra
Tartaleta de ensalada asada y tataki de atún
Cebiche de pescado con gambas
Bombón de morcilla, uvas y piñones tostados con cubierta de pistacho
Pincho de langostinos con crujiente de bacon
Mini saquito de pollo con curry verde
Mini croquetas de cocido
Bastoncitos de berenjena en tempura a la miel de soja

PRIMER PLATO

Suprema de merluza en salsa de hinojo y gulas salteadas

SORBETE

Sorbete de fruta de la pasión y cava

SEGUNDO PLATO

Solomillo ibérico en salsa mozárabe

POSTRE

Tarta de celebración

BODEGA APERITIVO

Vino fino, cervezas, refrescos, Martini rojo o blanco

BODEGA DURANTE LA COMIDA

Blanco D.O. Rueda, tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral, cerveza, refrescos, cava Castillo de Perelada, café y licores



MENÚ 6- 87,50

APERITIVOS

Jamón serrano
Tostas de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra
Queso curado
Taquitos de atún macerado en soja sobre wakame y caviar de naranja
Chupito de salmorejo con su picadillo
Tartar de salmón sobre chips de yuca
Taquitos de pescado en adobo
Mini croquetas de jamón ibérico
Mini brochetas de verduras y gambas en tempura
Twister de queso cheddar con cebolla caramelizada

PRIMER PLATO

Lomo de bacalao gratinado a la muselina de ajo negro

SORBETE

Sorbete de manzana verde con vodka

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera con salsa de cerveza negra al aroma de jengibre

POSTRE

Tarta de celebración

BODEGA APERITIVO

Vino fino, cervezas, refrescos, Martini rojo o blanco

BODEGA DURANTE LA COMIDA

Vino blanco, Chardonnay, tinto D.O. Ribera del Duero, Protos, agua mineral, cerveza, refrescos, cava Castillo de Perelada, café y licores



MENÚ INFANTIL 1

29,90

APERITIVOS

Igual que los adultos

PRIMER PLATO

Espagueti a la boloñesa

SEGUNDO PLATO

Lomito de merluza rebozada

POSTRE

Copa de helado con nata y caremelo

MENÚ INFANTIL 2

31,50

APERITIVOS

Igual que los adultos

PRIMER PLATO

Lasaña de carne

SEGUNDO PLATO

Pechuga de pollo empanada

POSTRE

Copa de helado con nata y caremelo

MENÚ INFANTIL 3

26,95

APERITIVOS

Igual que los adultos

MENÚ PLATO COMBINADO

Croqueta, mini san jacob, calamares fritos, porción de pizza y patatas rejilla

POSTRE

Copa de helado con nata y caremelo



precio por persona expresado en euros. I.V.A. no incluido

OFERTA GASTRONÓMICA

APERITIVOS FRÍOS

- Queso Curado 2,00
- Jamón Ibérico 3,90
- Jamón Serrano 1,25
- Taquitos de atún marinado en soja sobre wakame y caviar de naranja 2,40
- Chupito de salmorejo con su picadillo 1,60
- Tartar de salmón sobre chips de yuca 1,65
- Ceviche de pescado y gambas 1,40
- Cucharitas de pulpo sobre patata confitada y muselina de ajo 2,00
- Tosta con mousse de queso de cabra sobre cebollita caramelizada y mermelada de pimientos 1,55
- Tartaleta de ensalada asada y tataki de atún 1,40
- Tosta de pan de semillas con confitado de tomate y anchoas del Cantábrico 2,40
- Cucharitas de micuit de pato con confitura de higo, pimientas y sal Maldon 2,80
- Bombón de morcilla, uvas y piñones tostados con cubierta de pistachos 1,60
- Tartaleta de ensalada de mariscos 1,55
- Brocheta de tomate semiseco con queso fresco y gel de albahaca 1,90

APERITIVOS CALIENTES

- Pincho de langostino envuelto en crujiente de bacon 1,60
- Mini brocheta de pollo marinado a las finas hierbas y verdurita de la huerta 1,40
- Taquitos de atún y soja con cebolla confitada 1,40
- Twister de queso cheddar con cebolla caramelizada 1,90
- Mini saquito de pollo con curry verde 2,00
- Mini saquito de verduras y queso de cabra 2,00
- Cucharita de gamba al curry sobre lecho de arroz 1,70
- Mini croquetas de cocido 1,55
- Bocaditos de queso Camembert 1,80
- Mini croquetas de jamón ibérico 1,65
- Bastoncitos de berenjena en tempura a la miel de soja 1,40
- Taquitos de pescado en adobo suave 1,15
- Mini brocheta de verdura y gambas en tempura 1,65
- Lagrimitas de pollo rebozadas en panko 1,40



OFERTA GASTRONÓMICA

ENTRANTES

- Cóctel de gambas sobre piña 13,80
- Ensalada de langostinos sobre mayonesa suave de espinacas y vinagreta de aguacate 15,90
- Ensalada templada con queso de cabra caramelizado, mermelada de tomate, nueces, pasas y vinagreta de manzana 13,30
- Ensalada de escarola canónigos con pétalos de mango y frutos de mar 15,20
- Micuit de pato con crujiente de jamón y puerro confitado 17,20

PESCADOS

- Suprema de salmón con verduras baby de temporada con una infusión de aceite verde 13,50
- Merluza al horno con almejas y guarnición de gulas 15,50
- Suprema de lubina con hinojo a baja temperatura y caramelizado acompañado de canónigos 16,50
- Calamar a la plancha con verduras baby y salsa Mery 22,50
- Cola de rape a baja temperatura, verduras asadas y salsa romesco 23,00
- Pulpo a la brasa con puré de pimentón y alioli de perejil 23,00
- Bacalao a baja temperatura con crema de coliflor y ajo negro 23,50

SORBETES

- Sorbete de limón y cava 2,00
- Sorbete de manzana verde 3,00
- Sorbete de mango y tequila 3,00
- Sorbete de mojito 3,50
- Sorbete de fruta de la pasión 3,50

CARNES

- Canelón relleno de rabo de toro, salsa de boletus y parmentier 13,00
- Secreto ibérico con bouquet de verduras baby rostizadas y salsa trufada 14,50
- Carrillada de ternera bañada con la reducción de su cocción acompañada de parmentier 15,00
- Presa ibérica con parmentier trufada y velouté de ternera 22,50
- Carré de cordero a la brasa con crema de chirivía y salsa Oporto 24,00

POSTRES

- Tarta Tatin con helado de vainilla 6,00
- Cubo de chocolate con corazón crujiente 6,50
- Esfera de chocolate rellena de almendra sobre una galleta de cacao 7,00
- Vaina de cacao al caramelo 7,50
- Lingote de chocolate, caramelo y avellanas 8,00

BODEGA

BEBIDAS ESTÁNDAR 18,90

DURANTE LOS APERITIVOS:

- Vino Fino.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Martini Rojo o Blanco.

DURANTE EL MENÚ:

- Vino Blanco D.O. Rueda.
- Vino Tinto, D.O. Ribera del Duero.
- Agua Mineral.
- Cava Castillo Perelada.

BEBIDAS OPCIÓN A 22,70

DURANTE LOS APERITIVOS:

- Vino Fino.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Martini Rojo o Blanco.

DURANTE EL MENÚ:

- Vino Blanco, D.O. Rueda, Protos.
- Vino Tinto, D.O. Rioja, Azpilicueta.
- Agua Mineral.
- Cava Castillo Perelada.
- Café y licores.

BEBIDAS OPCIÓN B 25,20

DURANTE LOS APERITIVOS:

- Vino Fino.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Martini Rojo o Blanco.

DURANTE EL MENÚ:

- Vino Blanco Chardonnay, Castillo de Perelada.
- Vino Tinto, D.O. Ribera del Duero, Protos.
- Agua Mineral.
- Cava Castillo Perelada.
- Café y licores.



RECENAS

FRÍOS 15,05

- Chapata de chorizo ibérico.
- Chapata de salchichón ibérico.
- Chapata de lomo de caña ibérico.
- Chapata de jamón ibérico (con tomate).
- Canapés de salmón marinado.
- Taquitos de tortilla.
- Taquitos de queso curado.
- Pastelitos.

DULCES 23,40

- Tarta de manzana.
- Tarta sache.
- Tarta de limón.
- Tarta de fresa.
- Tarta de piononos.
- Tarta de yema.
- Pastelitos.

SENATOR H&R 27,25

BUFFET FRÍO COMPUESTO POR BANDEJAS DE:

- Chorizo ibérico.
- Jamón ibérico.
- Salchichón ibérico.
- Caña de lomo ibérico.
- Salmón marinado.
- Taquitos de tortilla de patatas.
- Queso curado.
- Queso azul.
- Queso brie.

ISLAS DE:

- Mini hamburguesas.
- Mini perritos.
- Huevos fritos con patatas a lo pobre.
- Crepes.

FUENTE DE CHOCOLATE COMPUESTA DE:

- Pincho de fresas.
- Pincho de kiwi.
- Pincho de piña.
- Pincho de melón.
- Profiteroles.



VISITA NUESTRA PÁGINA **MICE**

Urb. Torregalera, s/n , Almuñecar (Granada)
(+34) 958 619 200
direc.playacalida@playahoteles.com