



**el ambigú** DE LA  
CORACHA

sabor  
a **má  
laga**  
PRODUCTOS  
AUTOCTONOS  
DE LA PROVINCIA





## MENÚ CÓCTEL

*Zuritos de Ensaladilla Rusa con Mayonesa de Langostinos*

*Tabla de Quesos Nacionales*

*Cecina de León, Rúcula y Reggiano*

*Croquetas Caseras*

*Bacalao bien Rebozado con Orly de Pimentón Ahumado*

*Mollete Antequerano con Kefta de Ternera y Tzatziki*

**Cazuelita a elegir entre  
(Choco con Habas, Fideos Tostados, Arroz Caldoso)**

*Surtido de pastelitos*

### **BEBIDAS**

*Cerveza*

*Vinos blanco, rosado y tinto*

*Refrescos y agua*

**32€ por persona**

**\*Menú coctel mínimo para 25 personas**





## MENÚ I

*Al centro por cada 4 pax. :*

*Ensaladilla Rusa con Mayonesa de Langostino*

*Carpaccio de Cecina con Rúcula y Reggiano*

*Croquetas de Mejillones en Escabeche*

*Flamenquín Ibérico con Idiazabal Ahumado y Majado de Tomate de Picantón*

*Curry Rojo de Jarrete de Ternera y Leche de Coco*

*Surtido de pastelitos*

### **BEBIDAS**

*Cerveza*

*Vinos blanco, rosado y tinto*

*Refrescos y agua*

*32€ por persona*



## MENÚ 2

*Al centro por cada 4 pax. :*

*Ensaladilla Rusa con Mayonesa de Langostino  
Tabla de Quesos Nacionales  
Papas Arrugás con Mojo Picón*

*Platos individuales a elegir entre:*

*Curry Rojo de Jarrete de Ternera y Leche de Coco  
ó*

*Bacalao Confitado con Fina Crema de Patatas y Tomate al Comino*

*Postre:*

*Piña con Lima y Miel de Frigiliana*

### **BEBIDAS**

*Cerveza*

*Vinos blanco, rosado y tinto*

*Refrescos y agua*

*35€ por persona*





## MENÚ 3

*Al centro por cada 4 pax. :*

*Ensalada Templada de Langostinos y Zamburillas  
Morcilla de Cerdeña con Tomate Confitado y Finas Hierbas  
Croquetas de Pato Confitado*

*Platos individuales a elegir entre:*

*Presas Ibéricas en Adobo de Cerveza, Verduras y Patatas  
ó*

*Atún a la Plancha con Guarnición*

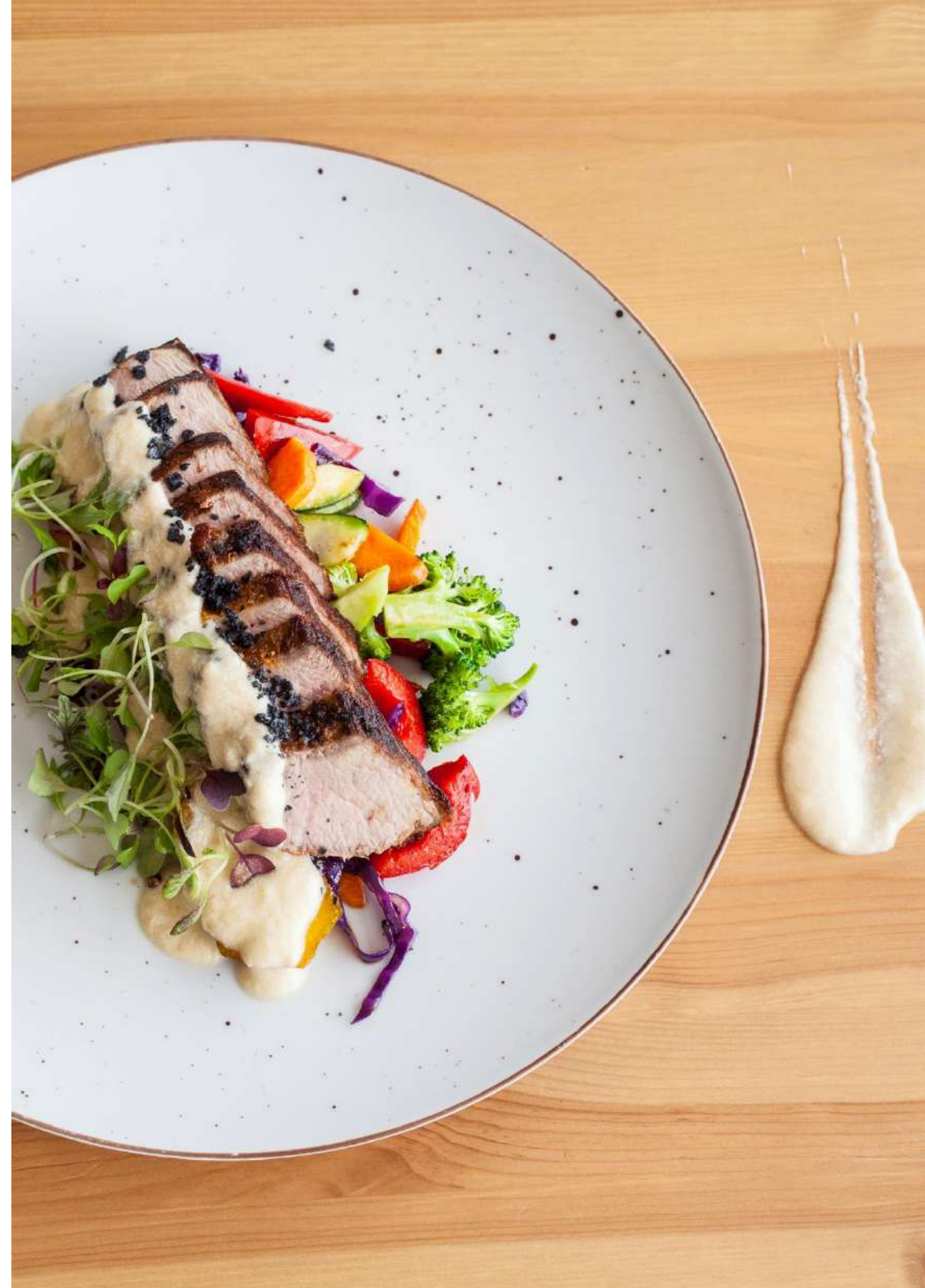
*Postre:*

*Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla*

## BEBIDAS

*Cerveza  
Vinos blanco, rosado y tinto  
Refrescos y agua*

*37€ por persona*





## MENÚ 4

*Al centro por cada 4 pax. :*

*Gamba Blanca de Málaga y Flor de Sal  
Flamenquín Ibérico con Idiazabal Ahumado y Majado de Tomate de Picantón*

*Entrante Individual :*

*Ceviche de Gambón con Aguacate Malagueño*

*Platos individuales a elegir entre:*

*Samosa Moruna de Chivo Malagueño y Cous Cous*

*ó*

*Atún a la Plancha con Guarnición*

*Postre:*

*Zurito de Yogurt con Mango Malagueño y Crumble de Almendras*

### **BEBIDAS**

*Cerveza*

*Vinos blanco, rosado y tinto*

*Refrescos y agua*

*45€ por persona*

