

LA POSADA

RESTAURANTE & FINCA DE EVENTOS



"FABRICANTES DE SUEÑOS"



TENEMOS EL PLACER...

de presentaros una variedad de menús con los que podréis ofrecer a vuestros invitados un menú elaborado de forma tradicional y con los mejores productos del mercado.

Desde el equipo de La Posada, trabajamos para asesoraros en este proceso adaptándonos a vuestras necesidades y a cada temporada, para hacer de vuestra celebración un momento único y totalmente personal.

MENÚ I



COMENZAMOS

(PARA COMPARTIR)

SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

PERITAS DE JAMÓN SOBRE ALIOLI DE TOMATE CONFITADO

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y CEBOLLA CARMELIZADA

SORBETE DE LIMÓN

CONTINUAMOS

(INDIVIDUAL)

SECRETO A LA PARRILLA CON CREMA DE MANZANA Y PATATAS CONFINTADAS

O

TRUCHA DE RÍO FRÍO AL ENELDO EN PAPILOTE

ACABAMOS

TARTA DE CELEBRACIÓN

CAFÉ O INFUSIÓN

(excluye carajillo y licores)

BODEGA

CERVEZA, VINO BLANCO Y TINTO, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

36€

MENÚ II



COMENZAMOS

(PARA COMPARTIR)

SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

ENSALADA TEMPLADA DE SALMÓN Y SALPICÓN DE MARISCO ALIÑADO A LA CORDOBESA

PERITAS DE JAMÓN SOBRE ALIOLI DE TOMATE CONFITADO

SORBETE DE LIMÓN

CONTINUAMOS

(INDIVIDUAL)

ARROZ NEGRO CON SEPIA Y ALIOLI, MIXTO O CAMPERO

ACABAMOS

TARTA DE CELEBRACIÓN

CAFÉ O INFUSIÓN

(excluye carajillo y licores)

BODEGA

CERVEZA, VINO BLANCO Y TINTO, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

36€

MENÚ III



COMENZAMOS

TIPO CÓCTEL

SE ELEGIRÁN TRES VARIEDADES DE CÓCTEL

SORBETE DE LIMÓN

CONTINUAMOS

(INDIVIDUAL)

ARROZ NEGRO CON SEPIA Y ALIOLI O ARROZ MIXTO

ACABAMOS

TARTA DE CELEBRACIÓN

CAFÉ O INFUSIÓN

(excluye carajillo y licores)

BODEGA

CERVEZA, VINO BLANCO Y TINTO, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

36€

MENÚ IV



COMENZAMOS

(PARA COMPARTIR)

TOMATE CON BURRATA ALIÑADO CON SU PESTO
PATÉ DE PERDIZ CON CREMA DE MANZANA Y TOSTAS DE PAN DE SEMILLAS
PERITAS DE JAMÓN SOBRE ALIOLI DE TOMATE CONFITADO

SORBETE DE MOJITO

CONTINUAMOS

(INDIVIDUAL)

PRESA IBÉRICA CON SALSA DE QUESO AZUL ASTURIANO Y NOODLES DE CALABACÍN
O

LOMO DE MERLUZA EN SALSA MARINERA

ACABAMOS

TARTA DE CELEBRACIÓN
CAFÉ O INFUSIÓN (excluye carajillo y licores)

BODEGA

CERVEZA, VINO BLANCO Y TINTO, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

42€

MENÚ V



COMENZAMOS

(PARA COMPARTIR)

TIMBAL DE LANGOSTINOS Y AGUACATE

PERITAS DE JAMÓN SOBRE ALIOLI DE TOMATE CONFITADO

SALTEADO DE SETAS CON HUEVO TRUFADO A BAJA TEMPERATURA Y MOUSSE DE PATO

SORBETE DE MANDARINA AL CAVA

CONTINUAMOS

(INDIVIDUAL)

PIERNA DE CORDERO LECHAL CON REDUCCIÓN DE SU PROPIO JUGO Y CACHELOS DE PATATA

O

ENTRECOT DE TERNERA CON PATATAS GAJO A LAS HIERBAS

O

BACALAO GRATINADO CON ALIOLI DE PIMENTÓN AHUMADO Y SALSA DULCE DE PIQUILLO

ACABAMOS

TARTA DE CELEBRACIÓN

CAFÉ O INFUSIÓN (excluye carajillo y licores)

BODEGA

CERVEZA, VINO BLANCO Y TINTO, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

48€



MENÚ INFANTIL



COMENZAMOS

ENTRANTES: (1 ENTRANTE A ELEGIR)

TABLA DE JAMÓN SERRANO Y QUESO, ALITAS DE POLLO, PIZZAS O
CREMOSAS CASERAS DE JAMÓN

CONTINUAMOS

(INDIVIDUAL)

HAMBURGUESA CON QUESO Y PATATAS FRITAS, ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS FRITAS O
FINGER DE POLLO CON PATATAS

ACABAMOS

TARTA DE CELEBRACIÓN

BODEGA

REFRESCOS, ZUMOS Y AGUA MINERAL

25€

CÓCTEL

El precio del cóctel es de 20,00€ por persona, eligiendo 7 variedades.
(duración 45 minutos/mínimo 50 personas)

Bodega: cerveza, vino tinto y vino blanco, refrescos y agua mineral.



FRÍOS

- VASITO DE SALMOREJO CORDOBÉS CON SAL DE JAMÓN
- VASITO DE AJO BLANCO CON BROCHETA DE MANGO Y SALMÓN
- TRAMESINO DE TOMATE RELLENO DE ENSALADA DE GAMBAS
- TOSTA CAPRESE
- VASITO DE GAZPACHO DE CEREZA CON BROCHETA DE MOZZARELLA Y ATÚN MARINADO
- TOSTA DE GUACAMOLE CON SALMÓN AHUMADO Y PERLAS DE NARANJA
- HOJALDRITO DE SALMÓN Y CREMA FRESCA A LAS HIERBAS
- CUCHARITA DE REMOJÓN GRANADINO
- MAKI DE SERRANO IBÉRICO CON MAYONESA DE WASABI

CALIENTES

- BROCHETA DE LANGOSTINO MARINADO CRUJIENTE CON SALSA TÁRTARA
- TARTAleta DE HUEVO DE CODORNIZ A LA FLAMENCA
- LASCAS DE BERENJENA CRUJIENTE A LA MIEL DE CAÑA
- HOJALDRITOS DE SOBRASADA Y CHEDDAR
- CUCHARITA DE BUÑUELO DE BACALAO CON ALIOLI AHUMADO
- DADITOS DE BRIE FRITO CON COULIS DE HIGOS
- BROCHETA DE POLLO SATAY
- HAMBURGUESITA IBÉRICA CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CAMELIZADA
- QUESADILLA DE TERNERA CON FRIJOLES Y JALAPEÑOS

20€



CONDICIONES

- LOS PRECIOS DE LOS MENÚS SON POR PERSONA Y EL IVA ESTÁ INCLUIDO
- LOS MENÚS TIENEN LA BEBIDA INCLUIDA HASTA EL POSTRE. LAS BEBIDAS ANTERIORES AL MENÚ NO ESTÁN INCLUIDAS.
- EN LA BEBIDA NO ESTÁN INCLUIDOS LOS TERCIOS NI LAS CERVEZAS ESPECIALES.
- LA FECHA DEL EVENTO SE RESERVA CON UNA SEÑAL ECONÓMICA ENTREGADA A LA FIRMA DE UN CONTRATO.
- NO ESTÁ PERMITIDO INTRODUCIR ALIMENTOS DE FUERA.
- PARA MESAS DULCES Y ANIMACIÓN, COMO OTROS SERVICIOS EXTRAS CONSULTAR TARIFAS.
- CONSULTAR TARIFAS DE BARRA LIBRE O MESA DE COPAS.
- NUESTRO HORARIO HASTA EL 31 DE MAYO ES HASTA LAS 19 H, PARA OTROS HORARIOS CONSULTAR
- EL MENÚ III TIPO CÓCTEL SE DESARROLLA DE PIÉ CON MESAS ALTAS DE APOYO A EXCEPCIÓN DE LOS NIÑOS QUE COMEN SENTADOS.



L A P O S A D A



**CARRETERA ANTIGUA DE SIERRA NEVADA KM 6,5 18191
PINOS GENIL GRANADA
TELEFONOS 627953877 / 958489571**

laposadadelgenil@gmail.com

www.eventoslaposada.com



la posada del genil



laposadagrxx