



## ***Menú La Piscina***

### ***Primeros platos a escoger***

*Coca de cristal con tomate y jamón de bodega*

*Hummus mediterráneo con pasas, tomates secos, aceitunas negras y picos camperos*

*Vasito de gazpacho con su picadillo de verduras*

*Tartaleta de pasta brisa rellena de queso brie, hojas de orégano y cebollino*

*Mini croquetitas de chipirones con su tinta y emulsión de ajos tostados*

*Calamares rebozados a la andaluza*

### ***Segundos platos a escoger***

*Muslo de pato confitado con salsa de naranja y puré de patatas trufado*

0

*Tataki de atún con mango, micromezclum, salsa teriyaki y sésamo*

### ***postre***

*Lo tim baón (crema catalana, helado de turrón, y chocolate fundido)*

0

*Carpaccio de piña con helado de vainilla y coco rallado*

### ***Bodega***

*Austum Verdejo*

*Arienzo crianza*

*Agua y café*

**36,75€ IVA incluido**

*A partir de 20 comensales es necesario proporcionar el total de cada segundo, días antes del evento.*

*Teléfono: 972 31 23 30*

*Correo electrónico: [restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com](mailto:restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com)*



## ***Menú La Piscina***

### ***Primers plats a escollir***

*Coca de vidre amb tomàquet i pernil de bodega*

*Hummus mediterrani amb panses, tomàquets secs, olives negres i crustons rústics*

*Got de gaspatxo amb la seva picada de verdures*

*Tartaleta de pasta brisa farcida de formatge brie, fulles d'orenga i cibulet*

*Mini croquetes de txipirons en la seva tinta i emulsió d'alls daurats*

*Calamars arrebossats a l'andalusa*

### ***Segons plats a escollir***

*Cuixa d'ànec confitat amb salsa de taronja i puré de patates trufat*

0

*Tatakí de tonyina amb mango, micromezclum, salsa teriyakí i sèsam*

### ***Postres***

*"Lo tim baón" (crema catalana, gelat de torró i xocolata desfeta)*

0

*Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla i coco ratllat*

### ***Bodega***

*Austum Verdejo*

*Arienzo criança*

*Aigua i cafè*

**36,75€ IVA inclòs**

*A partir de 20 comensals és necessari proporcionar el total de cada segon, dies abans de l'event.*

*Telèfon: 972 31 23 30*

*Correo electrónico: [restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com](mailto:restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com)*



## *The Pool Menu*

### *Starters to choose*

*Glass bread with tomato and ham from the cellar*  
*Mediterranean hummus with raisins, sun-dried tomatoes, black olives and peaks*  
*Glass of gazpacho with its vegetable hash*  
*Shortbread tart filled with brie cheese, oregano leaves and ciboulette*  
*Mini squid croquettes with their ink and toasted garlic emulsion*  
*Andalusian battered squid*

### *Second dishes to choose*

*Duck confit with orange sauce and truffled mashed potatoes*  
*or*  
*Tuna tataki with mango, micromezclum, teriyaki sauce and sesame*

### *Desserts*

*“Lo tim baón” (catalan cream, nougat ice cream, and chocolate fondant)*  
*or*

*Pineapple carpaccio with vanilla ice cream and grated coconut*

### *Cellar*

*Austum Verdejo*  
*Arienzo crianza*

*Mineral water and coffee*

*36,75€ tax included*

*From 20 diners and on, it is necessary to provide the total for each second, days before the event.*

*Phone number: 972 31 23 30*

*Correo electrónico: [restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com](mailto:restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com)*



## *Menu La Piscine*

### *Premiers plats à choisir*

*Tarte à la tomate et au jambon*  
*Houmous méditerranéen aux raisins secs, tomates séchées, olives noires et croutons*  
*Gaspacho avec son hachis de légumes*  
*Tarte sablée fourrée au brie, feuilles d'origan et ciboulette*  
*Mini croquettes de calamars avec leur émulsion à l'encre et à l'ail grillé*  
*Calamars panés à la façon andalouse*

### *Seconds cours au choix*

*Confit de canard avec sauce à l'orange et purée de pommes de terre truffée  
ou bien*  
*Tataki de thon à la mangue, micromezclum, sauce teriyaki et sésame*

### *Dessert*

*"Lo tim baón" (Crème catalane, glace au nougat et chocolat fondant)  
ou bien*  
*Carpaccio d'ananas avec glace de vanille et noix de coco râpée*

### *Cave*

*Austum Verdejo*  
*Arienzo crianza*

*Eau minérale et café*

**36,75€ TVA incluse**

*A partir de 20 convives, il est nécessaire de fournir le total pour chaque second plat,  
quelques jours avant l'événement.*

*Téléphone: 972 31 23 30*

*e-mail: [restaurant.malcontenta@andalanahotels.com](mailto:restaurant.malcontenta@andalanahotels.com)*