

***GUIA GASTRONÓMICA***  
***primavera - verano 2017***



## El broche de oro para una visita a Málaga inolvidable



### *Restaurante Montana, un perfecto punto de encuentro.*

Situado en el histórico **barrio de la Victoria**, **muy cerca del centro de de Málaga**, **Montana** dispone de unas magníficas instalaciones ideales para todo tipo de reuniones empresariales, recepciones y jornadas de trabajo.

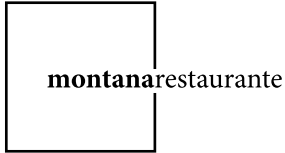
En primer lugar debemos destacar el representativo edificio en el que se asienta: **un palacete del siglo XIX**, que fue **Consulado Alemán** y que perteneció a la familia **Picasso**. Totalmente rehabilitado y remodelado, con salas de distintos tamaños que se ajustan a todo tipo de eventos.

Además, dispone de un cuidado jardín en el patio, que también está disponible para crear un ambiente aún más exclusivo y original.



### *Inmejorable entorno*

**Distintas salas, salón privado** (máximo 12 pax), y **un patio con jardín al aire libre**. Un inmejorable entorno para celebraciones, reuniones, jornadas de trabajo, eventos, etc.



*Magia, vino y alta cocina  
en los jardines de un palacete del s. XIX*

---

## **NUESTROS MENÚS CÓCTEL**

Duración 1h

### **MENU 1 CÓCTEL**

Tumaca de jamón ibérico  
Daditos de queso viejo  
Salmorejo con naranja y mojama  
Piruleta de sardinas marinadas con membrillo  
Ceviche de jurel en lima con ají amarillo  
Dumpling de pollo, verduritas y ponzu  
Adobito con alioli de hierbas  
Crujientes de pollo con chutney de mango  
Mini Burger de buey y kimchi

### **POSTRE**

Tarta de chocolate y nueces

### **BEBIDAS**

Vino tinto de la casa  
Agua mineral, refrescos, cerveza

*29 € IVA incluido*

## **NUESTROS MENÚS CÓCTEL**

Duración 1h

### **MENÚ 2 CÓCTEL**

Surtidos de ibérico y pan con tomate  
Queso curado de oveja y frutos secos  
Rusa de gambas y AOVE  
Fish and chips (chips de patatas y boquerones en vinagre)  
Yogurt, bacalao ahumado y frutos secos  
Ajo blanco de coco con mango y gamba  
Chupa chups de queso especiado  
Lagrimitas de pollo con manzanilla  
Timbal de pulpo con su patatita esencia de la vera  
Samosas de verduras y curry de madrás  
Croquetas negras de calamar y pesto  
Piruletas de langostinos en tempura  
Pan bao de cerdo asado, cilantro y kimchi

### **POSTRE**

Daditos de brownie con avellana cremosa

### **BEBIDAS**

Vino tinto y blanco de la casa  
Agua mineral, refrescos, cerveza

*35 € IVA incluido*

## **NUESTROS MENÚS CÓCTEL**

Duración 1h

### **MENÚ 3 CÓCTEL**

Tumaca de jamón ibérico  
Daditos de queso viejo  
Piruleta de sardinas marinadas con membrillo  
Ceviche de jurel en lima con ají amarillo  
Crujientes de pollo con chutney de mango  
Mini Burger de buey y kimchi  
Rusa de gambas y AOVE  
Yogurt, bacalao ahumado y frutos secos  
Ajo blanco de coco con mango y gamba  
Lagrimitas de pollo con manzanilla  
Timbal de pulpo con su patatita esencia de la vera  
Croquetas negras de calamar y pesto  
Piruletas de langostinos en tempura  
Pan bao de cerdo asado, cilantro y kimchi

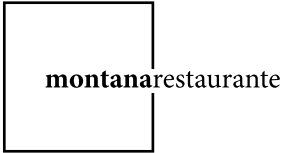
### **POSTRE**

Trufas de chocolate blanco  
Mini Brownie de chocolate

### **BEBIDAS**

Vino tinto de la casa  
Agua mineral, refrescos, cerveza

*40 € IVA incluido*



*Magia, vino y alta cocina  
en los jardines de un palacete del s. XIX*

## **NUESTROS MENÚS**

Duración 1h 30''

### **MENÚ 1**

#### **ENTRANTES PARA COMPARTIR**

Croquetas de puchero (2 unid/pers)  
Ensalada de burrata con tomates, rúcula y albahaca.  
Patatas, huevo 70° y carbonara de trufa

#### **SEGUNDO PLATO**

Presa ibérica marinada con verduras del Guadalhorce  
o  
Caballa a la roteña con toques Thai

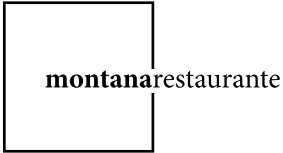
#### **POSTRE**

Ferrero Rocher en esfera con helado de coco  
Café e infusiones

#### **BEBIDAS**

Vino tinto de la casa  
Agua mineral, refrescos, cerveza

*45 € IVA incluido*



*Magia, vino y alta cocina  
en los jardines de un palacete del s. XIX*

## **NUESTROS MENÚS**

Duración 1h 30''

### **MENÚ 2**

#### **ENTRANTES PARA COMPARTIR**

Croquetas de puchero (2 unid/pers)

Fideos negros tostados, pulpo braseado y alioli de hierbas.

Nuestra rusa montana, de gambas y oliva.

#### **SEGUNDO PLATO**

Merluza de pincho, caldillo de pintarroja y almejas de Carril.

o

Costilla de Angus a baja temperatura con patatitas de kimchi.

#### **POSTRE**

Cacao con frutos rojos

Café e infusiones

#### **BEBIDAS**

Vino tinto de la casa

Agua mineral, refrescos, cerveza

*50 € IVA incluido*

## **NUESTROS MENÚS**

Duración 1h 30''

### **MENÚ 3**

#### **ENTRANTES PARA COMPARTIR**

Croquetas de puchero (2 unid/pers)  
Fideos negros tostados, pulpo braseado y alioli de hierbas.  
Ensalada de burrata con tomates, rúcula y albahaca.  
Patatas, huevo 70° y carbonara de trufa

#### **SEGUNDO PLATO**

Merluza de pincho, caldillo de pintarroja y almejas de Carril.  
o  
Lomo madurado con verduras mojo y aromáticos

#### **POSTRE**

Las texturas de galleta  
Café e infusiones

#### **BEBIDAS**

Vino tinto crianza  
Agua mineral, refrescos, cerveza

*55 € IVA incluido*



## **MENÚS INFANTILES**

Los infantiles serán considerados hasta 12 años

### **MENÚ 1**

#### **PLATO ÚNICO**

Croquetas de jamón, patatas fritas y  
filete de pollo empanado

### **MENÚ 2**

#### **PLATO ÚNICO**

Huevo frito, patatas fritas y  
burger premium bbq

### **MENÚ 3**

#### **PLATO ÚNICO**

Pizza margarita  
Macarrones con tomate y queso

*A todos los menús se les incluye el postre (**helado**) y las bebidas (**agua y refrescos**)*

*Todos los menús tienen un coste de 18 € IVA incluido*

**CONTRATACIÓN BARRA LIBRE 15€ Pax/Hora**

Botella de cava 75cl - 50 €

Botella de champagne 75cl - 90 €

*(\*) Mínimo 20 personas. Mínimo dos horas.*

**CONTRATACIÓN POR BOTELLAS**

Disponemos de tres gamas de alcohol atendiendo a su calidad,  
por lo que diferenciamos precios según gama.

**GAMA MEDIA 60 €/Botella**

JB, Cutty Sark, Cacique, Larios

**GAMA ALTA 75 €/Botella**

Johny Walker etiqueta negra, Pampero Aniversario, Tanqueray, Cardhú

**GAMA PREMIUM 110 €/Botella**

Chivas 12, Tanqueray Ten, Zacapa 23

*(\*) Todos los precios por botella llevan incluidos refrescos y servicio.*

*Mínimo 3 unidades.*

**CONTRATACIÓN POR COPAS**

Disponemos de tres gamas de alcohol atendiendo a su calidad,  
por lo que diferenciamos precios según gama.

**GAMA MEDIA 7 €/Copa**

JB, Cutty Sark, Cacique, Larios

**GAMA ALTA 9 €/Copa**

Johny Walker etiqueta negra, Pampero Aniversario, Tanqueray, Cardhú

**GAMA PREMIUM 12 €/Copa**

Chivas 12, Tanqueray Ten, Zacapa 23

*(\*) Todos los precios por copa llevan incluidos, hielo, refrescos y servicio.*

*Consumo mínimo garantizado o pago extra del Servicio. Consultar.*

### **COFFEE BREAK**

*Duración 30 minutos*

### **COFFEE BREAK LÍQUIDO**

Café Lavazza  
Zum de manzana  
Zum de piña  
Zum de naranja  
Tés e infusiones  
Agua natural y con gas  
Selección pastas de té

*8 € IVA incluido*

### **COFFEE BREAK DULCE**

Café Lavazza  
Zum de manzana  
Zum de piña  
Zum de naranja  
Tés e infusiones  
Agua natural y con gas  
Selección de pastelería seca  
Selección bollería dulce  
Tarta de la casa

*10 € IVA incluido*

### **COFFEE BREAK SALADO**

Café Lavazza  
Zum de manzana  
Zum de piña  
Zum de naranja  
Tés e infusiones  
Agua natural y con gas  
Sándwiches variados  
Mini Croissants salados  
Selección de pastelería seca

*12 € IVA incluido*

### **TERRAZA JARDÍN**

55 pax sentados  
200 pax cóctel  
800 € jornada completa 14h  
500 € media jornada máximo 8h

*Precios sin IVA*

### **PRIVADO**

12 pax  
300 € jornada completa 14h  
175 € media jornada máximo 8h

*Precios sin IVA*

### **SALA MULTIESPACIO**

75 pax sentados  
150 pax cóctel  
800 € jornada completa 14h  
500 € media jornada máximo 8h

*Precios sin IVA*

### **SALA MULTIESPACIO MINI**

22 pax sentados  
30 pax cóctel  
300 € jornada completa 14h  
175 € media jornada máximo 8h  
1800 € una semana

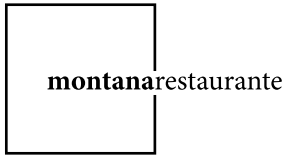
*Precios sin IVA*

### **TERRAZA VISIÓN**

25 pax sentados  
40 pax cóctel  
800 € jornada completa 14h  
400 € media jornada máximo 8h

*Precios sin IVA*

---



*Magia, vino y alta cocina  
en los jardines de un palacete del s. XIX*

---

### ***Procedimiento de reserva en el restaurante***

Todos aquellos clientes que deseen realizar una reserva en el restaurante con un número de comensales igual o superior a 15 deberán abonar el 25 % del importe total de la misma por adelantado. En el caso de no conocer con exactitud por adelantado el importe final total, se exigirá como fianza una cantidad mínima de 20 € / persona. Para justificar la recepción de dicho adelanto, el personal del restaurante extenderá al cliente el pertinente “Recibí”.

El cliente deberá también cumplimentar y firmar el contrato de colaboración para reservar el espacio y el menú.

La fianza no será devuelta al cliente en el caso de cancelación de la reserva con una antelación inferior a una semana (7 días naturales).

Asimismo, y en caso de existir una diferencia entre el número de comensales que realmente asistirán y el indicado en un primer momento, con una antelación mínima de 7 días naturales, el cliente deberá comunicar al restaurante tal variación. En el caso de que no se informe de tal variación, se tendrá en cuenta a la hora de facturar, el último número de comensales comunicado.

### ***Servicios incluidos***

Wifi

Proyector de imágenes (consultar)

Servicio de guardarropa

Parking (consultar plazas)

*(\*) Cualquier otra petición o sugerencia, será atendida gustosamente por nuestro equipo. Consúltenos.*

*Contacte con nosotros a través del telf. 952 651244 o [info@restaurantemontana.es](mailto:info@restaurantemontana.es)*

---