

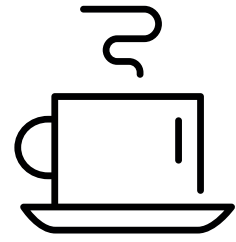
**PIRÁMIDES**



**Meetings &  
Events Service**

**actahotels**

# Coffee Break



## Opción 01

Café  
Leche  
Infusiones  
Refrescos

**6€**

---

***Precio por persona / IVA incluido***  
*Duración 30 minutos*

## Opción 02

Café  
Leche  
Infusiones  
Zumo de naranja natural  
Mini bollería variada

**9€**

---

***Precio por persona / IVA incluido***  
*Duración 30 minutos*

## Opción 03

***\*Mínimo 10 personas***

Café  
Leche  
Infusiones  
Zumo de naranja natural  
Mini bollería variada  
Refrescos  
Pulguitas de jamón con tomate  
Taquito de tortilla española

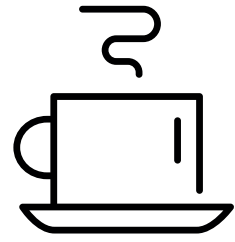
**11€**

---

***Precio por persona / IVA incluido***  
*Duración 30 minutos*



# Coffee Break



## Opción 04

*\*Mínimo 10 personas*

Café

Leche

Infusiones

Zumo de naranja natural

Mini bollería variada

Refrescos

Pulguitas de jamón con tomate

Barrita nórdica

Taquito de tortilla española

Mini brocheta de fruta fresca

**13€**

---

***Precio por persona / IVA incluido***

*Duración 30 minutos*

# Menú corporativo



## **APERITIVO EN MESA (Suplemento de 3€)**

Croquetas de ceps.

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate.

## **PRIMEROS PLATOS**

Ensalada mézclum con burrata, tomate y vinagreta de miel con mostaza.

Raviolis de queso de cabra, Bacon y cebolla con salsa de setas y parmesano.

Crema de calabaza con perlas de mozzarella y cilantro.

Sopa de pescado donostiarra.

Crepes de hongos y jamón serrano.

Penne rigate con tomate seco y pesto.

## **SEGUNDOS PLATOS**

Meloso de ternera con arroz basmati.

Lomo de merluza con muselina al cava.

Bacalao fresco con vinagreta de tomate, cebolla morada y albahaca.

Carrillada de cerdo ibérico estofada al Pedro Ximénez.

Lubina a la plancha con aceite de ajo, patatas Ana y verduritas de temporada.

Entrecot de ternera con patatas risoladas y tomate provenzal.

## **POSTRES**

Cheesecake con base de galleta.

Sopa de chocolate blanco con frutos rojo.

Flan de queso con arándanos.

Soufflé de vainilla y frambuesa.

Café.

## **BEBIDAS**

Agua, refrescos, cervezas y vino incluidos.

---

**30€**

### ***Precio por persona / IVA Incluido.***

*Mínimo 20 pax.*

*Hay que elegir un plato en cada sección del menú.*

*Menú fijo para todo el grupo.*

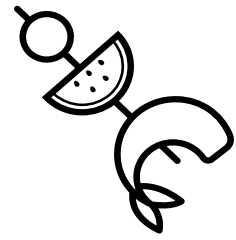
*7 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.*

### ***Cancelaciones o reducciones:***

*7 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%*

*10 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%*

# *Finger - A*



## **FRÍOS**

Jamón ibérico en pan de cristal con tomate.  
Chupito de gazpacho con polvo de olivas.  
Tacita de ensalada americana.  
Barrita nórdica.  
Surtido de sushi.

## **CALIENTES**

Fideuá con espárragos trigueros, ceps y alioli de tomate.  
Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar.  
Finger de pollo con salsa tártara.  
Mini croquetas de jamón ibérico.  
Brocheta de pollo yakitori con salsa de soja.

## **POSTRES**

Brocheta de frutas.  
Dados de brownie con frutos rojos.  
Surtido de repostería variada.

## **BEBIDAS**

Agua, refrescos y cervezas incluidas.

### ***Suplementos por persona:***

Bodega **3€**

Cava **2€**

---

**32€**

### ***Precio por persona / IVA Incluido.***

*Mínimo 20 pax.*

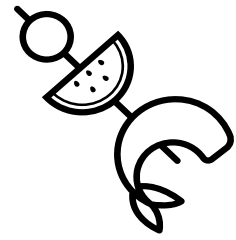
*7 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.*

### ***Cancelaciones o reducciones:***

*7 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%*

*10 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%*

# *Finger - B*



## **FRÍOS**

Jamón ibérico en pan de cristal con tomate.  
Vichyssoise con picadillo de gambas.  
Cucharita de salmón marinado con crema de aguacate y yogur.  
Tabla de quesos con mermelada de higos.  
Carpaccio de lomo de ternera con aceite de trufa y parmesano.

## **CALIENTES**

Vasito de carrillada ibérica y parmentier.  
Tosta de brandada de bacalao.  
Pulpo a Feira con aceite de pimentón.  
Arroz abanda.  
Pan bao relleno de pollo y rúcula.

## **POSTRES**

Brochetas de frutas frescas.  
Chupito de sopa de chocolate blanco con frutos rojos.  
Surtido de repostería variada.

## **BEBIDAS**

Agua, refrescos y cervezas incluidas.

### ***Suplementos por persona:***

Bodega **3€**

Cava **2€**

---

**36€**

### ***Precio por persona / IVA Incluido.***

*Mínimo 20 pax.*

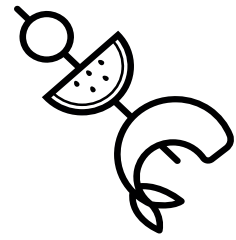
*7 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.*

### ***Cancelaciones o reducciones:***

*7 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%*

*10 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%*

# *Finger Frío*



## **FRÍOS**

Chupito de gazpacho.  
Tacita de ensalada capresse.  
Mini sandwich de queso azul rúcula y nueces.  
Chapatita de jamón con tomate.  
Tacita de quinoa con verduras.  
Chapatita de aguacate y tomate.  
Queso de oveja con picos de Jerez.  
Sandwich vegetal.

## **POSTRES**

Brocheta de fruta fresca.  
Surtido de pastelería variada.  
Chupito de sopa de chocolate blanco con frutos rojos.

## **BEBIDAS**

Agua, refrescos y cervezas incluidas.

### ***Suplementos por persona:***

Bodega **3€**

Cava **2€**

---

**24€**

### ***Precio por persona / IVA Incluido.***

*Mínimo 20 pax.*

*7 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.*

### ***Cancelaciones o reducciones:***

*7 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%*

*10 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%*

# Menú para grupos



## PRIMEROS PLATOS

Ensalada de tomate con queso fresco y aceite de albahaca  
Macarrones a la boloñesa  
Crema de calabaza con virutas de jamón  
Arroz a banda

## SEGUNDOS PLATOS

Pollo al horno con guarnición  
Lomo de merluza a la plancha con salteado de verduritas  
Bistec de ternera a la plancha con patatas y tomate provenzal  
Bacalao horneado con patatas a la gallega

## POSTRES

Helado variado con galleta crujiente  
Ensalada de frutas frescas  
Tarta de chocolate

## BEBIDA

Agua incluida.

### **Suplementos por persona:**

Café 2€

Bodega 3€

---

**26€**

### **Precio por persona / IVA Incluido.**

Mínimo 20 pax.

Hay que elegir un plato en cada sección del menú.

Menú fijo para todo el grupo.

7 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.

### **Cancelaciones o reducciones:**

7 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%

10 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%



*Buen provecho*