Menús Gastroexperimenta Experiences

Hacienda Los Conejitos pone a su disposición unas instalaciones totalmente innovadoras y adaptadas a los tiempos actuales, con el fin de proporcionar una plena satisfacción al cliente más exigente.

Las instalaciones cuentan con salones, carpas exteriores para cóctel al aire libre, jardines, parques infantiles y un amplio parking gratuito... estamos especializados en bodas, ceremonias civiles, comidas de grupos, barbacoas al aire libre, presentaciones, homenajes y todo tipo de eventos sociales.

Nuestra cocina se basa fundamentalmente en la cocina tradicional Malagueña, utilizando materias primas de primera calidad y empleando principalmente productos locales con Sabor a Málaga.

Nuestro principal reto es la plena satisfacción de nuestros clientes, por ello desde 1987 hasta hoy, nuestra empresa no ha dejado de innovar y adaptarse a la demanda de estos ofreciendo en todo momento un compromiso de calidad.

Gastroexperimenta ®

En nuestra apuesta por los productos locales con **Sabor a Málaga,** optamos por la creación de esta marca, con la cual ofrecemos en colaboración con otras empresas, experiencias totalmente personalizadas y a medida de los clientes que la demandan, estas experiencias "GASTROEXPERIMENTA" se componen de visitas a bodegas, fabricas de quesos, talleres de pan, visitas a museos, rutas paisajísticas, talleres en nuestras propias instalaciones o conocer nuestro entorno a través de nuestra finca en **Guadalhorce Arboretum.**

La empresa Hacienda Los Conejitos esta certicicada en la norma ISO 9001:2008 con los siguientes alcances: **Restaurante – Eventos – Experiencias Gastronómicas**

Contratando cualquier menú… VISITA GRATIS A…**Guadalhorce Arboretum**

Menú Caminito del Rey / Para grupos de 2 hasta 20 personas…

APERITIVO DE BIENVENIDA

Croquetas de Sopas Perotas… Todo el sabor del plato más típico de Álora reconvertido en una croqueta.

Aceitunas Aloreñas aliñadas (Única aceituna de mesa con D.O.)

ENTRANTES 1 Ración de cada una cada 4 personas

Surtido de quesos de cabra Malagueña

Ensalada Guadalhorce

(Lechuga malagueña, melón, queso fresco de cabra, arándanos y vinagreta de mostaza)

Revuelto Los Conejitos (Revuelto de setas, gambas langostinos y pimientos piquillo)

SEGUNDO PLATO

(A elegir un plato por persona)

½ Conejo macerado con hierbas aromáticas a la brasa, guarnición de patatas fritas

Pata de chivo lechal malagueño a la brasa, macerada con hierbas aromáticas con guarnición

Codillo de cerdo al horno con guarnición de setas y cebolla caramelizada

Secreto de cerdo Ibérico a la brasa, guarnición de patatas fritas y parrillada de verduras del Guadalhorce

Entrecot de ternera a la parrilla con verdura y patatas fritas

Muslo de pato confitado, guarnición de puré de manzana regado con miel de caña

Lomo de bacalao al horno con tomates fritos del terreno y almejas

Supremas de rosada a la crema rosa con almejas y langostinos

POSTRE

Surtido individual con tarta de la abuela María, leche frita con canela y helado de la casa

BEBIDA

Este menú incluye pan y una bebida por persona

(Copa de vino tinto, copa de vino blanco, cerveza, refresco, agua mineral, etc..)

Si tiene alguna intolerancia a

31€ I.V.A. incluido

Reservar este menú desde AQUÍ

Contratando cualquier menú… VISITA GRATIS A…**Guadalhorce Arboretum**

Menú Maridaje con Sabor a Málaga Mínimo 4 personas

ENTRANTES INDIVIDUALES

Selección de quesos y embutidos de Álora

Maridados con vino seco noble de Bodegas Gomara

PRIMER PLATO

Ensalada de brotes tiernos con queso de cabra malagueña, melón
y vinagreta de mostaza con miel del Guadalhorce

Maridado con vino blanco afrutado Montespejo de Bodegas Tierras de Mollina

SEGUNDO PLATO

Medallones de solomillo con salsa Pedro Ximenez, pasas de Moclinejo,
guarnición de patatas panaderas con crema de aceite de aceituna Aloreña

Maridado con vino tinto Vega del Geva crianza de Bodegas Pérez Hidalgo

POSTRE

Leche frita artesanal con canela y azúcar moreno,
acompañada por helado de naranjas del Guadalhorce casero

Maridado con vino moscatel de Moclinejo de Bodegas Antonio Muñoz Cabrera (Dimobe)

27,5€ I.V.A. incluido

Reservar este menú desde AQUÍ

Contratando cualquier menú… VISITA GRATIS A…**Guadalhorce Arboretum**

Triángulo activo G_Experiences / Para grupos de 2 hasta 25 personas…

ENTRANTE

Al centro

Aceitunas aloreñas aliñadas (Única aceituna de mesa co D.O.Protegida)

Croquetas caseras de pollo de corral y jamón

PRIMER PLATO

"A elegir"

Sopas Perotas… Plato típico de Álora con fruta del tiempo

Ensalada de melón con queso de cabra y vinagreta de mostaza

SEGUNDO PLATO

(Elegir cada asistente su plato)

Conejo al ajillo con patatas fritas

Secreto de cerdo Ibérico a la brasa, guarnición de patatas fritas y parrillada de verduras del Guadalhorce

Chivo lechal Malagueño al vino blanco de Gomara con ajos y laurel

Muslo de pato confitado, guarnición de puré de manzana regado con miel de caña

Revuelto de setas con pimientos del piquillo

Lomo de bacalao al horno con tomates fritos del terreno y almejas

POSTRE

Surtido individual con tarta de la abuela María, leche frita con canela y helado de la casa

BEBIDA

Este menú incluye pan y una bebida por persona

(copa de vino tinto, copa de vino blanco, cerveza, refresco, agua mineral, etc..)

26€ I.V.A. incluido

Reservar este menú desde AQUÍ

Contratando cualquier menú… VISITA GRATIS A…**Guadalhorce Arboretum**

Menú sabores de Álora… "Mínimo 4 personas"

Aceitunas aloreñas aliñadas (Al centro)

ENTRANTE INDIVIDUAL

Croquetas de Sopas Perotas

Queso de cabra malagueña "Llano del Jaral"

Tostas de Lomo de orza en manteca

PRIMER PLATO

Ensalada Guadalhorce
(lechuga malagueña, melón, queso fresco de cabra, arándanos y vinagreta de mostaza)

SEGUNDO PLATO

Arroz caldoso con pollo de corral y verduras del Guadalhorce

POSTRE

Surtido individual con tarta de la abuela María, tarta de queso y helado de la casa

BEBIDA

Este menú incluye pan y una bebida por persona
(Copa de vino tinto, copa de vino blanco, cerveza, refresco, agua mineral, etc..)

20€ I.V.A. incluido

Reservar este menú desde AQUÍ

Contratando cualquier menú… VISITA GRATIS A…**Guadalhorce Arboretum**

Menú Ruta Mariana

APERITIVO DE BIENVENIDA

Croquetas de Sopas Perotas… Todo el sabor del plato más típico de Álora reconvertido en una croqueta.

Aceitunas Aloreñas aliñadas (Única aceituna de mesa con D.O.)

ENTRANTE INDIVIDUAL

Queso de cabra malagueña "Llano del Jaral"

Tortilla de la huerta del Guadalhorce

Tostas de Lomo de orza en manteca

SEGUNDO PLATO

(A elegir un plato por persona)

Medallón de solomillo de cerdo al Pedro Ximenez con pasas de Moclinejo,
Guarnición de Patatas Panaderas

Revuelto TIERRA Y MAR (espárragos trigueros, jamón y gambas)

Suprema de pollo plancha con rulo de queso de cabra con lechos de cebolla caramelizada y patatas panaderas

Lomo de merluza al horno con tomates fritos del terreno y almejas Malagueñas

POSTRE

Pudin de frutas y pasas malagueñas

BEBIDA

Este menú incluye pan y una bebida por persona

(Copa de vino tinto, copa de vino blanco, cerveza, refresco, agua mineral, etc..)

19€ I.V.A. incluido

Reservar este menú desde AQUÍ

Contratando cualquier menú… VISITA GRATIS A…**Guadalhorce Arboretum**