



MÉNAGE

R E S T A U R A N T E



Pablo Vega



El **restaurante Ménade** cuenta con las inestimables manos de los chefs Pablo Vega y Pablo Domínguez en los fogones.

Pablo Vega es natural de Málaga. Nacido en 1988 y cuenta con una trayectoria envidiable. Muestra de ello son los diversos galardones y distintivos que condecoran su historial profesional, como el reciente premio obtenido a **"Mejor chef 2023"**, por la revista Club Gourmet.

Con Pablo Vega en la dirección de la cocina, Ménade se asegura destacar en el panorama gastronómico local y nacional.

Sus primeros pasos los dio en el restaurante Miramar de Llança de Paco Pérez, con **dos estrellas Michelin**.

Cuando apenas contaba 24 años, consiguió su primera estrella Michelin desde el restaurante Alejandro (Almería). De allí volvió a sus raíces y pasó tres años en el restaurante Óleo de la capital de la Costa del Sol.



Pablo Domínguez



Pablo Domínguez, natural del rincón de la Victoria, (Málaga). Le entusiasmaba el mundo del **mar** y su cocina desde muy joven, y es que conoció a la perfección las **artes de pesca** y esos guisos marineros, ya que todo su entorno giraba en torno al mar y las playas.

Comenzó sus estudios en la escuela de Hostelería del Castillo Marqués, donde gracias a profesores como Víctor, consiguieron motivarlo para sacarle todo su potencial.

También cursó **pastelería** en la escuela de hostelería de Jacaranda y pasó por los mejores restaurantes de Málaga de aquel entonces: Café de París de José Carlos García, Montana, Manzanilla, (donde conoció a Pablo Vega).

Fuera de Málaga siguió sus estudios en la **Basque Culinary Centre** que le abrió las puertas del restaurante Nerua, (una **estrella michelin**) de Josean Alija, en el museo Guggenheim de Bilbao.

En los 6 años siguientes dirigió cocinas de banquetes en Arabia Saudí y hoteles de la costa del sol. Actualmente, es la otra cara visible del **restaurante Ménade**, donde aporta experiencia, organización y motivación al equipo, siendo una pieza fundamental de este.

RESTAURANTE

Ménade se define como un **restaurante de cocina de autor** y nos enorgullece poder elaborar platos de **alta cocina** con productos locales.

¿Para qué ir más lejos cuando los **productos de Málaga** se valoran y reclaman más allá de nuestras fronteras?

El **restaurante Ménade** abrió sus puertas en enero de 2022 en la localidad de **Caleta de Vélez**, en el entorno idílico de Baviera Golf.

Nuestro salón principal cuenta con un diseño cuidado para que disfrutes cómodamente de nuestra **propuesta gastronómica**. En tu primera visita también descubrirás que más allá de ser un restaurante con cocina de autor, Ménade puede convertirse en tu **lugar de referencia** para la celebración de eventos en la Axarquía.



GASTRO
EVENTOS

MENÚ HERA

Cóctel de bienvenida

Ensalada de queso de cabra con manzana verde, membrillo, nueces, cherries y vinagreta de miel y mostaza

-Pluma ibérica con cremoso de patata en adobillo, emulsión de soja y sésamo.

Chocolate con avellanas tarta cremosa de chocolate y avellanas tostadas, helado de frambuesa y salsa tofe.

72€



MENÚ ATENEΑ

Cóctel de bienvenida

Ensalada Axarquía con tabulé de hierbas frescas, crema de aguacate y lima, polvo de queso en salmuera con salsa de mango y albahaca

A elegir:

Dorada asada con vinagreta de aceitunas y orégano sobre risotto de trigo y algas

Pluma ibérica con cremoso de patata en adobillo, emulsión de perejil y vino dulce

Milhojas de Málaga relleno de crema montada de canela y naranja, almendras tostadas y helado de leche merengada

80€



ATENEΑ

MENÚ DE MÉTER

Cóctel de bienvenida

Ensalada de presa con aguacate a la brasa, habas de soja, naranja, maíz crujiente, cilantro y salsa agri-dulce de cebolleta fresca.

A elegir:

Salmón a la naranja con cremoso de zanahoria y aceite de oliva, verduritas, emulsión de soja y sésamo

Carrillada ibérica glaseada a las 5 especias sobre cremoso de boniato asado, pasas de Moclonejo y almendras tostadas

Torrija caramelizada con sopa de coco, lima, helado de mango y pistachos

84€



MENÚ DE MÉTER

MENÚ GAIA

Cóctel de bienvenida

Ensalada de presa con aguacate a la brasa, habas de soja, naranja, maíz crujiente, cilantro y salsa agri-dulce de cebolleta fresca.

Solomillo de ternera con parmentier de patata, trufa y salteado de verduritas

¡Ups, se me cayó el helado! con helado de violetas, crema de limón y jengibre, polvo helado de chocolate blanco y caramelo.

96€



MENÚ REA

Cóctel de bienvenida

Ensalada top con quinoa, cilantro, naranja, queso de cabra, avellanas y soja agri dulce

Salmón a la naranja con crema fina de zanahoria y aceite de oliva, verduritas, emulsión de soja y sésamo.

Tarta de queso con cremoso de vainilla y frutos rojos

SIN GLUTEN

72€



MENÚ HESTIA

Cóctel de bienvenida

Ensalada taboulé con cous-cous cítrico, pipirrana mediterránea, crema de aguacate, polvo de queso Feta, hierbas frescas, Edamame y maíz crujiente

Salteado thai de garbanzos ligeramente picante, verduritas encurtidas, leche de coco y cilantro.

Bizcocho de limón sopa de mandarina y helado de cerezas

VEGETARIANO

72€



MENÚ SELENE

Cóctel de bienvenida

Ensalada taboulé con cous-cous cítrico, verdurita mediterránea, crema de aguacate, hierbas frescas, Edamame y maíz crujiente

Salmón a la naranja con crema fina de zanahoria y aceite de oliva, verduritas, emulsión de soja y sésamo

Carpaccio de piña con miel de Frigiliana, anís y sorbete de mango

SIN LACTOSA

72€



MENÚ IRIS

Cóctel de bienvenida

Ensalada taboulé con cous-cous cítrico, verdurita mediterránea, crema de aguacate, hierbas frescas, Edamame y maíz crujiente

Salteado thai de garbanzos ligeramente picante con verduritas, manzana y leche de coco

Piña-lima-mango dados de piña macerados con lima y sorbete de mango

72€



MENÚ TIQUE

Cóctel de bienvenida

Paninis de jamón de York

Pechuga de pollo empanada con patatas Deluxe

Copa de helado de vainilla y chocolate con galleta oreo y lacasitos

INFANTIL

32€



MENÚ ELPIS

A elegir:

Costillar de cerdo glaseado con Barbacoa y patatas especiadas

Burger de ternera con queso Edam, cebolla crujiente y mayonesa "TOP"

Postre a elegir:

Tiramisú Ménade con bizcocho de cacao, cremoso de mascarpone, café y helado de vainilla.

Pastel de chocolate con sopa de caramelo y helado de frambuesa

Agua y refrescos incluidos durante la comida

-44€ (sin bebidas alcohólicas)

-50€ (con bebida alcohólica)

BENJAMÍN



MENÚ CÓCTEL 60 MINUTOS

7 referencias fijas saladas

5 referencias entre frío y caliente a elegir por el cliente

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR DEL DOSSIER
(CARNE O PESCADO)

** Coste extra para solomillo de ternera +8€

POSTRE A ELEGIR DEL DOSSIER

Bebidas incluidas en los menús y en el cóctel.

Vino Blanco Familia Valdelana

Vino Rosado Familia Valdelana

Vino Tinto Familia Valdelana

Cerveza Victoria

¡Pregunta por nuestra bodega!

83€ (IVA incluido)

*** 30 minutos extra de bebidas +5€ por persona.





REFERENCIAS FIJAS

Bravas con espuma cremosa de chile y alga crujiente

Crema fina de rape y azafrán o **gazpacho** de fresas y balsámico

Tosta de queso de cabra y polvo de aceituna negra.

Surtido ibérico con almendritas fritas

Gozas de langostinos con vinagreta de mostaza y sésamo



APERITIVOS FRÍOS

Surtido de quesos

Jamón ibérico

Ajoblanco con pasas y soja dulce

Salmorejo de fresas y balsámico

Regañá de atún rojo picante

Ensaladilla rusa con langostinos, AOVE y encurtidos

Ensalada de presa ibérica y aguacate asado

Tartar de salmón con aguacate y wantun crujiente





APERITIVOS CALIENTES

Rollitos de langostino con agridulce de piña

Neem de pollo crujiente con mayo bbq de miel caña

Croquetas de pollo guisado, jugo de asado y ras-l-hanout

Bao de pollo asado a la hierbabuena

Mini camperito de atún rojo y pimientos asados

Miniburguer de ternera, havarti y salsa top

Risotto trufado de setas



OPCIONES SIN GLUTEN

Ensaladilla rusa con langostinos, AOVE y encurtidos

Ensalada de presa ibérica y aguacate asado

Bravas con Kimchee

Risotto de setas

Ensalada de cherries macerados, albahaca y queso feta

Tartar de salmón con aguacate

Crema de patata y puerro con jamón ibérico

Tosta de queso de cabra, aceituna negra y piñones

Tosta de atún rojo picante



SERVICIOS EXTRAS

MÚSICA

En directo según disponibilidad y tarifa de músicos y DJ
TASA SGAE: 125€

MESA DE SUSHI: 220 PIEZAS - 450€

Maki salmón, atún, pepino y aguacate

Uramaki california

Uramaki langostino picante

Uramaki salmón-lima

Uramaki atún trufado

ESTACIÓN DE QUESOS 450€

Diferente **variedad de queso** según mercado servido con confituras, regañás y frutos secos

MESA DE CHUCHERÍAS

Disponemos de un folleto con todas las opciones
PRECIO MÍNIMO 250€

TRANSPORTE

Presupuesto en función de **número de invitados**

ANIMACIÓN

Consulta con nosotros las opciones

ESTACIÓN DE JAMÓN

Servicio al corte: 1 PIEZA: 185€ | 2 PIEZAS: 260€

Jamón ibérico de cebo 9kg aprox.: 235€

Jamón ibérico de cebo campo 8 kg aprox.: 260€

Jamón de Bellota 8kg aprox.: 335€

EXCLUSIVIDAD DEL LOCAL

Entre semana: 950€

Fines de semana: 2000€

Reservado (max. 25 pax): 80€

RECENA: 7€ / PAX

Pulguita de jamón

Pulguita de chorizo ibérico

Mini wrap de salmón

Pulguita de queso en aceite

BARRA LIBRE

Por tiempo: 25€ pax / 3h

Por botellas:

80€ Normal

100€ Premium



CONDICIONES

ALCOHOL

Conforme a lo dispuesto en la ley, el restaurante **no servirá alcohol a menores**, por lo que el cliente será único y exclusivo responsable de dicho consumo y sus consecuencias.

DAÑOS

El cliente será responsable único de los daños que los participantes del evento y/o él mismo cause en el **campo de golf, en su mobiliario y en las instalaciones del restaurante**, sin perjuicio del derecho del propio cliente a reclamar al causante. Por tanto, en todo momento deberá velar por el **comportamiento correcto** de sus invitados. A este respecto, Restaurante Ménade solicita una **fianza** de 750€ en total que deberá abonarse previo al evento y que, en caso de no existir daños producidos por los participantes del evento, se reembolsará íntegramente entre las 24 y 72 horas siguientes a la finalización del evento.

NIÑOS

Por prevención y seguridad, el cliente deberá disponer de **un/a cuidador/a por cada 5 niños**. Este/a cuidador/a deberá estar **dado de alta en la seguridad social**, ya sea por el propio cliente o por una empresa externa. Disponemos de empresas dedicadas a ello con las que solemos trabajar.

ALIMENTOS EXTERNOS

Siguiendo el análisis de peligros y puntos críticos de control de alimento (APPCC), solo se permite el **consumo de alimentos, que provengan de nuestro establecimiento** para garantizar la inocuidad alimentaria de forma lógica y objetiva. Quedan excluidos de esta cláusula aquellos que provengan de proveedores colaboradores del restaurante, previamente autorizados.

PAGOS

Los precios no incluyen IVA.

Se realizarán de la siguiente manera:

-25% del total para la **reserva**, firma de contrato y fianza.

-45% diez días previos al evento.

-30% (resto) al **finalizar el evento**

La reserva no se reembolsará

La fianza es de 5€ / pax a abonar el día de la firma del contrato y se reembolsará en las siguientes 24-72 horas tras la finalización del evento.

Las bebidas se incluyen durante el tiempo de la comida.

Las consumiciones previas y posteriores a la comida se abonarán en el momento de su consumición









Urb. Baviera Golf 11, 29751 Vélez-Málaga, Málaga

689 20 81 52

restaurantemenade.com