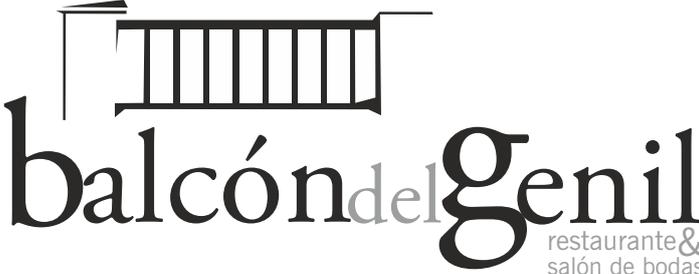


1



# balcón del Genil

restaurante &  
salón de bodas

Menú para mínimo 20 comensales adultos

**Al centro de la mesa** (a elegir 3 entrantes a la hora de la contratación):

Ensalada de escarola, granadas, melva y miel con palmitos y salmón  
Croquetas caseras de pollo y jamón ibérico  
Ensalada de canónigos y queso fresco  
con salsa de yogurt  
Berenjenas fritas a la miel de caña  
Verbena de embutidos ibéricos con una bola de paté  
Revuelto de setas con gambas y salmón  
Carrousel de patés y quesos finos

**De segundo plato** (a elegir con 7 días de antelación):

Solomillo de cerdo a la brasa  
Pez espada a la parrilla

**De postre**

Surtido de postres caseros

**Obsequio de la casa:**

A mediodía: Café o infusión  
Por la noche: Cava frío

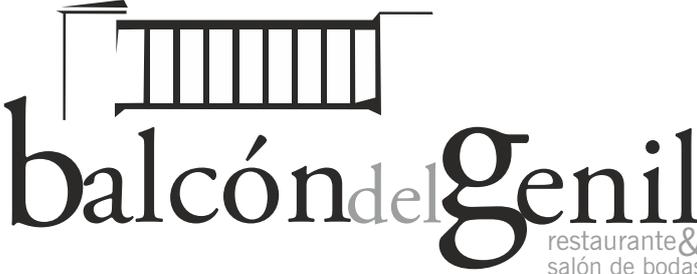
**Bodega**

Vino tinto con barrica de la  
Ribera del Duero o Rioja  
Vino blanco del País  
Cerveza especial de barril  
Refrescos  
Agua mineral

**Barra libre extra**

Combinado importación: 5,50€  
Combinado premium: 8,00€  
Licores: 4,00€  
Refrescos: 2,50€  
Bono de 50 combinados importación: 250 €  
**(no reembolsable los sobrantes)**  
Bono de 100 combinados importación: 450 €  
**(no reembolsable los sobrantes)**

Precio: 42,00€ por persona  
IVA incluido



# balcón del Genil

restaurante &  
salón de bodas

Menú para mínimo 20 comensales adultos

**Al centro de la mesa (a elegir 3 entrantes a la hora de la contratación):**

- Ensalada de escarola, granadas, melva y miel con palmitos y salmón
- Croquetas caseras de pollo y jamón ibérico
- Ensalada de canónigos y queso fresco con salsa de yogurt
- Berenjenas fritas a la miel de caña
- Verbena de embutidos ibéricos con una bola de paté
- Revuelto de setas con gambas y salmón
- Carroussel de patés y quesos finos
- Ensalada de palmitos y salmón
- Habitas de Huétor con jamón y huevo
- Gambones a la plancha
- Corazones de alcachofas rebozadas a la miel de caña
- Jamón ibérico de cebo

**De segundo plato (a elegir con 7 días de antelación):**

Solomillo de cerdo a la brasa

Presa ibérica a la brasa

Lubina a la espalda

Bacalao a la vizcaína

**De postre**

Surtido de postres caseros

1 combinado o licor

**Obsequio de la casa:**

A mediodía: Café o infusión

Por la noche: Cava frío

**Bodega**

Vino tinto con barrica de la

Ribera del Duero o Rioja

Vino blanco del País

Cerveza especial de barril

Refrescos

Agua mineral

**Barra libre extra**

Combinado importación: 5,50€

Combinado premium: 8,00€

Licores: 4,00€

Refrescos: 2,50€

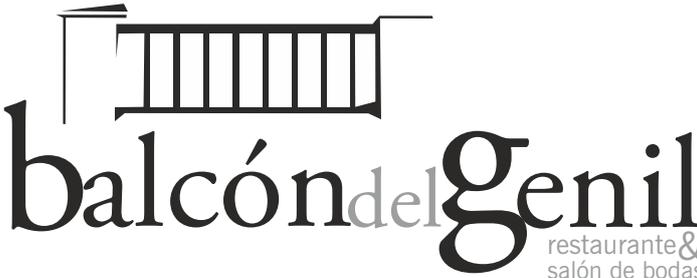
Bono de 50 combinados importación: 250 €

**(no reembolsable los sobrantes)**

Bono de 100 combinados importación: 450 €

**(no reembolsable los sobrantes)**

Precio: 47,00€ por persona  
IVA incluido



# balcón del Genil

restaurante &  
salón de bodas

Menú para mínimo 20 comensales adultos

**Al centro de la mesa (a elegir 3 entrantes a la hora de la contratación):**

- Ensalada de escarola, granadas, melva y miel
- Croquetas caseras  
(de pollo y bacalao)
- Ensalada de canónigos y queso fresco con salsa de yogurt
- Berenjenas fritas a la miel de caña
- Verbena de embutidos ibéricos
- Revuelto de setas con gambas y salmón
- Carroussel de patés y quesos finos
- Pimientos del piquillo rellenos
- Ensalada de palmitos y salmón
- Habitas de Huétor con almejas
- Gambones a la plancha
- Corazones de alcachofas rebozadas a la miel de caña
- Jamón ibérico de recebo
- Queso de cabra caramelizado con ensalada de pimientos
- Setas de álamo al arreco

**De segundo plato (a elegir con 7 días de antelación):**

Codillo al horno  
Solomillo de ternera  
Pierna de cordero al horno  
Lomo de rodaballo  
Rape a la marinera

**De postre**

Surtido de postres caseros  
1 combinado o licor

**Obsequio de la casa:**

A mediodía: Café o infusión  
Por la noche: Cava frío

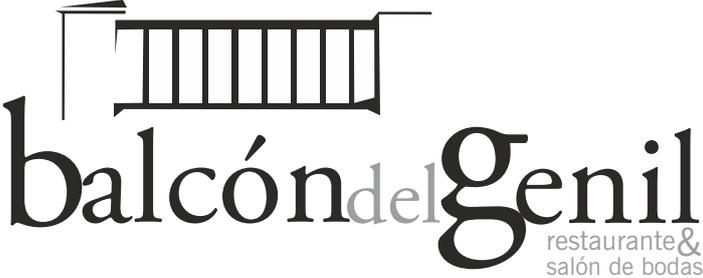
**Bodega**

Vino tinto con barrica de la Ribera del Duero o Rioja  
Vino blanco del País  
Cerveza especial de barril  
Refrescos  
Agua mineral

**Barra libre extra**

Combinado importación: 5,50€  
Combinado premium: 8,00€  
Licores: 4,00€  
Refrescos: 2,50€  
Bono de 50 combinados importación: 250 €  
**(no reembolsable los sobrantes)**  
Bono de 100 combinados importación: 450 €  
**(no reembolsable los sobrantes)**

**Precio: 53,00€** por persona  
IVA incluido



# balcón del Genil

restaurante &  
salón de bodas

Menú para mínimo 20 comensales adultos

## **Al centro de la mesa**

Paté casero estilo mediterráneo

## **De primer plato**

Selectos entremeses de la región

(jamón ibérico con melón de la huerta, salmón al eneldo, mini requeté de atún con morrón, cuenco de salmorejo, media alcachofa rebosada con miel de caña, quesos de untar y anchoas de Santoña)

## **De segundo plato (a elegir con 7 días de antelación):**

Solomillo de cerdo a la brasa con las siguientes salsas:

roquefort, pimienta verde o crema de champiñones

Lubina a la espalda

Bacalao frito al tomate casero

## **De postre**

Surtido de postres caseros

## **Obsequio de la casa:**

A mediodía: Café o infusión

Por la noche: Cava frío

## **Bodega**

Vino tinto con barrica de la

Ribera del Duero o Rioja

Vino blanco del País

Cerveza especial de barril

Refrescos

Agua mineral

## **Barra libre extra**

Combinado importación: 5,50€

Combinado premium: 8,00€

Licores: 4,00€

Refrescos: 2,50€

Bono de 50 combinados importación: 250 €

**(no reembolsable los sobrantes)**

Bono de 100 combinados importación: 450 €

**(no reembolsable los sobrantes)**

**Precio: 44,00€** por persona  
IVA incluido

## Menú infantil

### De primer plato

Jamón serrano, queso manchego,  
croqueta casera, patatas fritas y  
escalope de pollo

### De postre

Helado

### Bebida

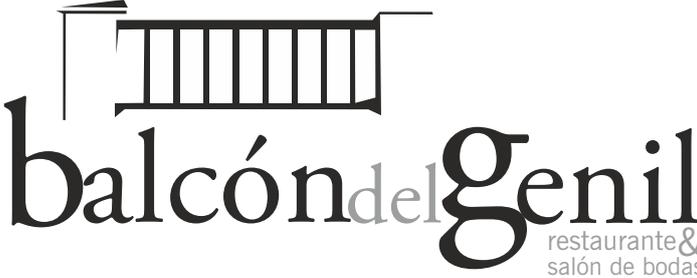
Refresco ó  
Agua mineral

**1 hora gratis en el parque**

Precio menú infantil:

**24,00 Euros**

(incluido IVA)



# balcón del Genil

restaurante &  
salón de bodas

Menú para mínimo 20 comensales adultos

## **Al centro de la mesa** **(a elegir entre 5 variedades)**

- Jamón ibérico de cebo y queso de cabra caramelizado
- Exquisitos patés y quesos finos de untar
- Alcachofas y berenjenas rebozadas a la miel de caña
- Ensalada de palmitos y granadas con melva y miel
- Fritura de pescado menuditos
- Morcilla y longaniza de Huétor
- Tomate de la huerta con melva y jamón ibérico
- Gambones a la plancha
- Mollejas de cordero
- Lomo con ajos sobre cuna de patatas
- Presa ibérica sobre cuna de patatas

## **De postre**

Surtido de postres caseros

## **Obsequio de la casa:**

A mediodía: Café o infusión

Por la noche: Cava frío

## **Bodega**

Vino tinto con barrica de la Ribera del Duero o Rioja

Vino blanco del País

Cerveza especial de barril

Refrescos

Agua mineral

## **Barra libre extra**

Combinado importación: 6,00€

Combinado premium: 8,00€

Licores: 4,50€

Refrescos: 3,00€

Bono de 50 combinados importación: 275 €

**(no reembolsable los sobrantes)**

Bono de 100 combinados importación: 500 €

**(no reembolsable los sobrantes)**

Precio: 42,00€ por persona  
IVA incluido