
MENÚ
NAVIDAD
2026
BENDITA
KATALINA

Menú
El Tiritrán

menú cóctel

Menú El Tirititrán / 55€

¡Ay, que ya huele a Navidad! Y como a mí me gusta más un sarao que a un niño un caramelo, he preparado este menú pa' que no falten los brindis, el picoteo y las ganas de pasarlo bien. ¡Arsa!

Tapitas paseadas

- Surtido de gildas
- Tartaleta de salmón picante con cremoso de aguacate
- Ensaladilla rusa con tartar de salchichón de Málaga
- Tiradito de atún con salsa ponzu
- Mousse de foie y kikos
- Chupito de salmorejo
- Patatas bravas
- Croquetas de ibéricos
- Nem de langostino
- Pan bao de pull pork con bbq y mayo sriracha
- Molletito de carne mechada con queso de cabra y ali oli
- Mini burger de vaca con queso provolone y mayo de trufa

Postre

- Mini locas Malagueñas

* BODEGA INCLUIDA: Refrescos / Cerveza / Agua / Vino tinto Ribera del Duero (traslascuestas) / Vino blanco Verdejo (Cyatho) / Vino Rosado (Marqués de Riscal) / Café



Bodega incluida:
Refrescos / Cerveza / Agua / Vino tinto Ribera del Duero (traslascuestas) / Vino blanco Verdejo (Cyatho) / Vino Rosado (Marqués de Riscal) / Café

Tiempos de duración de los servicios desde la hora de la reserva
Cóctel 2 horas

Minuta incluida

No incluido:
Cartelería y seating
Decoración floral personalizada
Barra libre
Audiovisuales
Autobús

Estos precios están establecidos para mínimo 15 personas, en otro caso, consultar.

En caso de desear celebrar el evento fuera de Bendita Katalina, tras la visita de inspección, estos precios serán revisados.

Menú
La Marimorena

menú paseado + mesa

Menú La Marimorena / 70€

Dicen que en Navidad se arma la Marimorena... ¡y en mi casa no íbamos a ser menos! Primero un poquito de aquí, otro de allá, y después, tos' a la mesa, que lo bueno no ha hecho más que empezar.

Paseado tipo cocktail

- Ensaladilla rusa con tartar de salchichón de Málaga
- Surtido de ibéricos y queso payoyo
- Surtido de gildas
- Croquetas de jamón ibérico
- Mini camperito de presa ibérica
- Pan bao de pull pork con bbq y mayo sriracha
- Mini burger de vaca con queso provolone y mayo de trufa
- Nem de langostino

Primero

- Guiso de alubias con pulpo, choco y gambones

Segundo (a elegir)

- Lubina con wok de verduras o presa ibérica con patatas Kata

Postre

- Tarta de queso payoyo con coulis de frutos rojos

* BODEGA INCLUIDA: Refrescos / Cerveza / Agua / Vino tinto Ribera del Duero (traslascuestas) / Vino blanco Verdejo (Cyatho) / Vino Rosado (Marqués de Riscal) / Café



Bodega incluida:
Refrescos / Cerveza / Agua / Vino tinto Ribera del Duero (traslascuestas) / Vino blanco Verdejo (Cyatho) / Vino Rosado (Marqués de Riscal) / Café

Tiempos de duración de los servicios desde la hora de la reserva
Cóctel 30 minutos
Menú en mesa 1 hora y 30 minutos

Minuta incluida

No incluido:
Cartelería y seating
Decoración floral personalizada
Barra libre
Audiovisuales
Autobús

Estos precios están establecidos para mínimo 15 personas, en otro caso, consultar.

En caso de desear celebrar el evento fuera de Bendita Katalina, tras la visita de inspección, estos precios serán revisados.

Menú

Campana sobre Campana

menú en mesa

Menú Campana
Sobre Campana / 55€

Que suenen las campanas, que se llenen las copas y que nadie se levante de la mesa sin una buena sonrisa.

Que la Navidad, chiquill@, está pa' disfrutarla con los que más queremos.

Al centro de mesa

- Tartar de salchichón de Málaga
- Ensaladilla rusa con tartar de atún
- Surtido de croquetas
- Huevos rotos con gambas al pilpil

Principal (a elegir)

- Lubina con wok de verduras o
- Presa ibérica con patatas fritas y pimientos del padrón

Postre

- Tarta de chocolate valhrona

* BODEGA INCLUIDA: Refrescos / Cerveza / Agua / Vino tinto Ribera del Duero (traslascuestas) / Vino blanco Verdejo (Cyatho) / Vino Rosado (Marqués de Riscal) / Café



Bodega incluida:
Refrescos / Cerveza / Agua / Vino tinto Ribera del Duero (traslascuestas) / Vino blanco Verdejo (Cyatho) / Vino Rosado (Marqués de Riscal) / Café

Tiempos de duración de los servicios desde la hora de la reserva
Menú en mesa 2 horas

Minuta incluida

No incluido:
Cartelería y seating
Decoración floral personalizada
Barra libre
Audiovisuales
Autobús

Estos precios están establecidos para mínimo 15 personas, en otro caso, consultar.

En caso de desear celebrar el evento fuera de Bendita Katalina, tras la visita de inspección, estos precios serán revisados.

Menú Se Armó El Belén

menú en mesa

Menú Se Armó El Belén / 60€

¡Y bendito Belén el que se forma cuando nos juntamos alrededor de una buena mesa! Yo pongo los manjares, vosotros las ganas de celebrar y que sea lo que Dios quiera.

¡Que pa' eso es Navidad!

Al centro de mesa

- Fideos tostados con langostinos al pil pil
- Ensaladilla rusa con tartar de salchichón de Málaga
- Surtido de ibéricos y queso payoyo
- El “fulano” de Katalina

Principal (a elegir)

- Salmón con verduras y salsa teriyaki o
- Solomillo de ternera con patatas Kata

Postre

- Tarta de queso payoyo

* BODEGA INCLUIDA: Refrescos / Cerveza / Agua / Vino tinto Ribera del Duero (traslascuestas) / Vino blanco Verdejo (Cyatho) / Vino Rosado (Marqués de Riscal) / Café



Bodega incluida:
Refrescos / Cerveza / Agua / Vino tinto Ribera del Duero (traslascuestas) / Vino blanco Verdejo (Cyatho) / Vino Rosado (Marqués de Riscal) / Café

Tiempos de duración de los servicios desde la hora de la reserva
Menú en mesa 2 horas

Minuta incluida

No incluido:
Cartelería y seating
Decoración floral personalizada
Barra libre
Audiovisuales
Autobús

Estos precios están establecidos para mínimo 15 personas, en otro caso, consultar.

En caso de desear celebrar el evento fuera de Bendita Katalina, tras la visita de inspección, estos precios serán revisados.

CONDICIONES DE PAGO Y CONFIRMACIÓN

Una vez confirmada la fecha del evento, se establece un depósito mínimo de 100 € para reservas de 15 comensales, importe que podrá variar en función del número total de asistentes. Dicho depósito se abonará en concepto de reserva y no será reembolsable en caso de cancelación total del evento.

El 50 % del importe total confirmado deberá ser abonado como mínimo 10 días antes de la fecha del evento.

La confirmación final del número de comensales deberá realizarse igualmente con un mínimo de 10 días de antelación. La facturación se realizará en función del número de comensales confirmados en dicha fecha.

El importe restante, junto con los extras o servicios adicionales generados durante el evento, se abonará al finalizar la celebración.

En caso de cancelación o reducción del número de comensales dentro de los 10 días previos al evento, se permitirá una reducción máxima de 2 comensales. El resto de comensales inicialmente confirmados serán facturados.

Para más información, puede contactar con nuestro departamento comercial.

Info & contacto
Eventos Bendita Katalina

eventos@benditakatalina.com
(+34) 649 449 302

* Le recordamos que nuestros precios incluyen IVA

BENDITA
KATALINA