Restaurante Montana

GUÍA GASTRONÓMICA CORPORATIVA DE NAVIDAD 2025

Su oasis en el centro de la ciudad

***Situado en el histórico** Barrio de la Victoria**, muy cerca del centro de Málaga, Montana dispone de unas magníficas instalaciones ideales para todo tipo de reuniones empresariales, recepciones y/o jornadas de trabajo.*

***En primer lugar, debemos destacar el representativo edificio en el que se asienta: un Palacete del siglo XIX, que fue vivienda de un Cónsul Alemán y que perteneció a la familia** Picasso.*

Entorno Inmejorable

Totalmente rehabilitado y remodelado, con salas de distintos tamaños que se ajustan a cualquier tipo de evento. Además, dispone de un cuidado jardín y nuestro Patio, que también está disponible para crear un ambiente aún más exclusivo y original.

Welcome Drink

DURACIÓN DEL SERVICIO 30” - MÍNIMO 20 PERSONAS

WELCOME DRINK

11,00€ por persona IVA incluido

Copa De Vino Blanco Y Tinto de Nuestra Bodega
Cerveza
Refrescos
Selección De Aguas
Aceitunas Y Chips

APERITIVO LIGHT

15,00€ por persona IVA incluido

BEBIDAS

Copa De Vino De Vino Blanco Y Tinto de Nuestra Bodega
Selección De Aguas
Cerveza
Refrescos

COMIDA

Chips De Patatas Artesanas Y Aceitunas Aliñadas
Salmorejo De Remolacha Con Láminas De Mojama De Atún
Dúo Ibérico De Mini Salchichón Y Chorizo.
Tortilla Tradicional Gaditana Con Alioli De Ajo Asado
Croquetas Caseras De Jamón Ibérico

APERITIVO

25,00€ por persona IVA incluido

BEBIDAS

Copa De Cava
Copa De Vino De Vino Blanco Y Tinto de Nuestra Bodega
Selección De Aguas
Cerveza Y Refrescos

COMIDA

Chips De Patatas Artesanas Y Aceitunas Aliñadas
Salmorejo De Remolacha Con Láminas De Mojama De Atún
Dúo Ibérico De Mini Salchichón Y Chorizo.
Queso Manchego Curado D.O.P.
Ensaladilla Rusa De Langostinos En Crujiente De Pani Puri
Tortilla Tradicional Gaditana Con Alioli De Ajo Asado
Croquetas Caseras De Jamón Ibérico

Menús Cocteles

DURACIÓN DEL SERVICIO 1H 30” - MÍNIMO 25 PERSONAS

COCTEL N. 1

44,50 € por persona IVA Incl.

Chips De Patatas Artesanas Y Aceitunas Aliñadas

Salmorejo De Remolacha Con Láminas De Mojama De Atún

Dúo Ibérico De Mini Salchichón Y Chorizo.

Queso Manchego Curado D.O.P.

Ensaladilla Rusa De Langostinos En Crujiente De Pani Puri

Tortilla Tradicional Gaditana Con Alioli De Ajo Asado

Croquetas Caseras De Jamón Ibérico

Brocheta Caprese Con Reducción De Aceite De Albahaca

Siu Lug Bao Relleno De Carne De Cerdo

Mini Burger De Vaca A La Parrilla

POSTRE

Petit Fours De Autor

Surtido De Macarons

BEBIDAS

Selección De Vinos De Nuestra Bodega,

Aguas Minerales, Cerveza Y Refrescos,

Café e infusiones

que se consuman durante el servicio

(1 Botella por cada 4 comensales)

COCTEL N. 2

49,00 € por persona IVA Incl.

Chips De Patatas Artesanas Y Aceitunas Aliñadas

Salmorejo De Remolacha Con Láminas De Mojama De Atún

Dúo Ibérico De Mini Salchichón Y Chorizo.

Queso Manchego Curado D.O.P.

Ensaladilla Rusa De Langostinos En Crujiente De Pani Puri

Guacamole Artesano De La Axarquía Con Pico De Gallo

Brocheta Caprese Con Reducción De Aceite De Albahaca

Croquetas Casera De Queso Azul Con Toque De Cebolla Dulce

Triángulos Crujientes De Verduras Especiadas Con Salsa Sweet Chili

Tortilla Tradicional Gaditana con Alioli De Ajo Asado

Torpedo De Langostinos Crujientes Con Salsa Japonesa

Mini Pan Bao De Pollo Al Curry

POSTRE

Petit Fours De Autor

Surtido De Macarons

BEBIDAS

Selección De Vinos De Nuestra Bodega,

Aguas Minerales, Cerveza, Refrescos, Café y

infusiones que se consuman durante el servicio

(1 Botella por cada 4 comensales)

COCTEL N.3

54,00 € por persona IVA Incl.

Chips De Patatas Artesanas Y Aceitunas Aliñadas

Salmorejo De Remolacha Con Láminas De Mojama De Atún

Dúo Ibérico De Mini Salchichón Y Chorizo.

Queso Manchego Curado D.O.P.

Brocheta Caprese Con Reducción De Aceite De Albahaca

Tartar De Atún Rojo En Crujiente de Pani Puri

Gilda Tradicional Con Anchoa Del Cantábrico, Piparra Y Aceituna

Blinis Con Huevas De Salmón

Croquetas Caseras De Jamón Ibérico

Mini “Corn Dog”

Tortilla Tradicional Gaditana Con Alioli De Ajo Asado

Langostinos Mariposa Con Mayonesa De Hierbas

Micro Pan Bao De Pulled Pork

Mini Rollito De Primavera

POSTRE

Petit Fours De Autor

Surtido De Macarons

BEBIDAS

Selección De Vinos De Nuestra Bodega,

Aguas Minerales, Cerveza, Refrescos, Café e

infusiones que se consuman durante el servicio.

(1 Botella por cada 4 comensales)

COCTEL SIN ALERGENOS

52,00 € por persona IVA Incl.

Gazpacho De frutos Rojos

Guacamole Artesanal De La Axarquía Con Pico De Gallo

Tabulé De Maíz

Hummus Tradicional De Garbanzos

Base De Alcachofas a La Brasa Con Virutas De Jamón Ibérico

Mini Bomba De Queso Gouda (*Sin Lactosa*)Y Jamón Cocido (*Solo Contiene Proteína De Leche*)

Mini Burrito De Pollo, Pimientos Tricolor Y Pimienta

Mini Falafel De Garbanzos, Cebolla Y Comino

Mini “Calzone” De Queso Gouda (*Sin Lactosa*), Tomate Y Jamón Cocido (*Solo Contiene Proteína De Leche*)

Mini Oriental De Pollo Con Salsa Agridulce

Mini Pita De Ternera, Cerdo Y Cebolla Caramelizada

Mini Pizza Margarita Con Jamón Cocido Y Aceitunas (*Solo Contiene Proteína De Leche*)

POSTRE

Lingote De Chocolate Con Sirope Artesanal de Frutos Rojos

BEBIDAS

Selección De Vinos De Nuestra Bodega,

Aguas Minerales, Cerveza, Refrescos, Café e

infusiones que se consuman durante el servicio.

(1 Botella por cada 4 comensales)

COCTEL VEGGIE

52,00 € por persona IVA Incl.

Salmorejo De Remolacha

Guacamole Artesanal De La Axarquía Con Pico De Gallo

Tabulé De Maíz

Hummus Tradicional De Garbanzos

Croquetas *Veggie*

Base De Alcachofas A La Brasa Con Cacahuete

Brocheta Vegana De Yuba

Pincho Al Chimichurri

Rollito Primavera Crujiente

Dumpling japonès De Verdura

POSTRE

Lingote De Chocolate Con Sirope Artesanal De Frutos Rojos

BEBIDAS

Selección De Vinos De Nuestra Bodega,

Aguas Minerales, Cerveza, Refrescos, Café e

infusiones que se consuman durante el servicio.

(1 Botella por cada 4 comensales)

Menú En Mesa

DURACIÓN DEL SERVICIO 1H 30" *MÍNIMO 15 PERSONAS

MENÚ EN MESA N. 1

52,00 € por persona IVA Incl.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Nuestra Rusa con Gambas de Málaga

Croquetas Caseras

Patatas Bravas

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Salmón A La Parrilla, Acompañado De Gnocchi Salteado Con

Hojas Tiernas de Espinaca Y Piñones Tostados

O

Canelones De Chivo De “Canillas De Aceituno” Asado Y Bechamel de Setas

POSTRE

Mousse De Avellana Y Chocolate

BEBIDAS

Selección De Vinos De Nuestra Bodega

(1 botella cada 4 comensales),

Aguas Minerales, Cerveza Y Refresco, café o

infusiones que se consuman durante el servicio.

BUSINESS MENU N. 2

56,00€ por persona IVA Incl.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada De Cous Cous con Pollo al Carbón, Rúcula Y Cherry

Croquetas Caseras

Fideos Tostados, Langostinos Y Alioli De Ajos Asados;

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Corvina a la Brasa con Crema de Coliflor, Cardamomo y Mini Verduritas

O

Carrillera De Ternera Con Parmentier De Patata Trufada

POSTRE

Delicada Esfera de Tiramisú

BEBIDAS

Selección De Vinos De Nuestra Bodega

(1 botella cada 4 comensales),

Aguas Minerales, Cerveza Y Refresco, café o

infusiones que se consuman durante el servicio

MENÚ EN MESA N. 3

62,00 € por persona IVA Incl.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Nuestra Rusa Con Gambas De Málaga

Alcachofa En Flor Confitada A La Brasa Con Virutas de Jamón Ibérico

Fideos Tostados Con Langostinos Y Alioli De Ajos Asados

Ensalada De Burrata Con Tomates Cherry de Colores

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Bacalao Con Pepitoria de Plancton Y Moluscos

O

Lomo Bajo de Ternera Con Parmentier de Patata

POSTRE

Clásico Tatín de Manzana con Helado

BEBIDAS

Selección De Vinos De Nuestra Bodega

(1 botella cada 4 comensales),

Aguas Minerales, Cerveza Y Refresco, café o

infusiones que se consuman durante el servicio

Para Brindar

CONTRATACIÓN POR BOTELLAS

Disponemos de tres gamas de alcohol atendiendo a su calidad, por lo que diferenciamos precios según gama:

- **GAMA MEDIA 80€/Botella**

JB, Cutty Sark, Cacique, Larios

- **GAMA ALTA 90 €/Botella**

Johny Walker etiqueta negra, Pampero Aniversario, Tanqueray, Cardhú

- **GAMA PREMIUM 115€/Botella**

Chivas 12, Tanqueray Ten, Zacapa 23

(*) Todos los precios por botella llevan incluidos refrescos y servicio.

- MÍNIMO 3 UNIDADES POR HORA -

CONTRATACIÓN POR COPAS

Disponemos de tres gamas de alcohol atendiendo a su calidad, por lo que diferenciamos precios según gama.

- **GAMA MEDIA 9€/copa**

JB, Cutty Sark, Cacique, Larios

- **GAMA ALTA 12€/copa**

Johny Walker etiqueta negra, Pampero Aniversario, Tanqueray, Cardhú

- **GAMA PREMIUM 16€/copa**

Chivas 12, Tanqueray Ten, Zacapa 23

(*) Todos los precios por copa llevan incluidos, hielo, refrescos y servicio.

CONSUMO MÍNIMO 1 COPA POR PERSONA/ HORA.

Nuestros Salones Para Eventos

TERRAZA JARDÍN

1600€ jornada Completa
900€ media jornada
Precios sin IVA

CAPACIDAD COCKTAIL
200 PAX.

PATIO

800€ jornada completa.
500€ media jornada.
Precios sin IVA

CAPACIDAD COCKTAIL
90/100 PAX.

CAPACIDAD MESA REDONDA
40-50 PAX.

CAPACIDAD ESTILO TEATRO
50/60 PAX.

PÉRGOLA

600€ jornada completa .
350€ media jornada.
Precios sin IVA

CAPACIDAD COCKTAIL
40 PAX.

CAPACIDAD MESA IMPERIAL
15/20 PAX.

SALÓN VITA

600€ jornada completa
350€ media jornada.
Precios sin IVA

CAPACIDAD COCKTAIL
50 PAX.

CAPACIDAD ESTILO TEATRO
30 PAX.

CAPACIDAD MESA IMPERIAL
20 PAX.

RESERVADO MONTANA

400€ jornada completa
350€ media jornada.
Precios sin IVA

CAPACIDAD MESA IMPERIAL
10-12 PAX.

SALA MULTIESPACIO

1000€ jornada completa
600€ media jornada
Precios sin IVA

CAPACIDAD COCKTAIL
(MULTIESPACIO + TAPIZ € 800,00)
150 PAX

CAPACIDAD MESA REDONDA
30-35 PAX
(MULTIESPACIO + TAPIZ € 800,00)
80 PAX.

CAPACIDAD ESTILO TEATRO
40 PAX.

SALA TAPIZ

600€ jornada completa
250€ media jornada
Precios sin IVA

CAPACIDAD COCKTAIL
50 PAX.

CAPACIDAD MESA REDONDA
25/30 PAX.

CAPACIDAD ESTILO TEATRO
30 PAX

TERRAZA CHILL OUT

800€ jornada completa
500€ media jornada
Precios sin IVA

CAPACIDAD COCKTAIL
50 PAX.

SERVICIOS INCLUIDOS

Wi-fi

Parking Propio *(consultar plazas)*

Menaje *(cristalería, vajilla, cubertería)*

Hilo Musical en todos los espacios

Perchero para abrigos y chaquetas

Posibilidad de

Servicio de Guardarropa numerado

(Mínimo 30 personas, 2€ por comensal)

SERVICIOS EXTRAS

TV 70 Pulgadas

Proyector y Pantalla

Micrófono y Altavoz

Fotógrafo

Videografo

Impresión de cartelería para mesas

y exposiciones

...

LE AYUDAREMOS EN TODO

(Consúltenos precio sin compromiso)

PROCEDIMIENTO DE RESERVA

- Los clientes que deseen realizar una reserva en **MONTANA** con un número de comensales igual o superior a **10 pax** deberán abonar el 50% del importe total de la misma, por adelantado. Durante la semana antes del evento, se cobrará el resto del importe.

- En el caso de no conocer con exactitud, por adelantado, el importe final total, se exigirá como fianza una cantidad mínima de 20 € / persona. Para justificar la recepción de dicho adelanto, el personal del restaurante extenderá al cliente el pertinente "recibí".

- **La fianza no será devuelta al cliente en el caso de cancelación de la reserva con una antelación inferior a dos semanas (15 días).**

- Así mismo, en caso de existir una diferencia entre el número de comensales que realmente asistirán y el indicado en un primer momento, con una antelación mínima de 7 días naturales, el cliente deberá comunicar al restaurante tal variación. **En el caso de que no se informe de tal variación, se tendrá en cuenta, a la hora de facturar, el último número de comensales comunicado.**

El precio y las condiciones previstas en la presente oferta pueden estar sujetos a modificaciones, debido a cuestiones ajenas al Restaurante, entre ellas la situación del mercado y las variaciones en el precio de los productos y las materias primas.
Si bien el Restaurante llevará a cabo los esfuerzos oportunos para mantener las condiciones descritas en la oferta, en el supuesto en el que se vea en la obligación de modificarlas, previo aviso al cliente, con el máximo tiempo posible, se notificará la modificación de la oferta pudiendo variar el producto ofertado, manteniendo el precio indicado o bien el precio acordado, manteniendo el menú

➢El tiempo medio, tanto almuerzo como cena, es de 2 horas, si desea o quiere contratar mas tiempo, no dude en consultarnos.

➢Si el cliente no respeta el horario de comienzo del servicio, el restaurante se reserva la posibilidad de cobrar las horas extras por el retraso del servicio.

➢Todos los espacios EXTERIORES no llevan mantelería, salvo que el cliente lo solicite (Consultar precio).

➢Todos nuestros espacios en concepto de “Reservados” tienen un precio que será añadido al precio del menú seleccionado.

➢**El restaurante se reserva el derecho al cambio de espacio y/o montaje de las mesas por razones operativas, climáticas o logísticas**

Gracias por su atención