



INFINITUM

EVENTS

## MENÚ NAVIDAD

---

2023

[INFINITUMLIVING.COM](http://INFINITUMLIVING.COM)



## UNA NAVIDAD PARA RECORDAR

Celebre estas fiestas en el marco incomprable de los nuevos espacios de INFINITUM. Deje que la gastronomía y el servicio de Infinitum arropen a sus invitados en una velada para recordar. Para ellos le ofrecemos tres opciones entre las que encontrará la que mejor se adapte a sus necesidades. Todas ellas cuentan con nuestro inconfundible sello de calidad, el mejor producto de temporada y una excelente propuesta enológica para la bodega.

Información y reservas en [eventos@infinitumliving.com](mailto:eventos@infinitumliving.com)





No importa cuál sea tu evento,  
**tenemos el espacio perfecto para él.**

## Brumma

LOUNGE & EVENTS

Descubra el *lounge*  
del nuevo espacio para eventos,  
con un ambiente sofisticado  
y las mejores vistas del resort.



## THE TERRACE™

*at Hills*

La terraza de este espacio situado en  
la Casa Club Hills se alza sobre una imponente  
cantera de piedra, prometiendo momentos  
inolvidables disfrutando de la gastronomía  
rodeados de naturaleza.



## THE LAKEHOUSE

BISTROT

En la Casa Club Lakes encontrará  
nuestra terraza panorámica con vistas  
a la Sèquia Major, un espacio natural protegido.  
Un lugar modulable, perfecto para encuentros  
corporativos más reducidos.



OPCIÓN 1  
ESPACIO EN EXCLUSIVA

**MENÚ**

Vieiras tratadas como una ensalada  
con calabaza, maíz a la trufa y tejas de pan

\*\*\*

Cochinillo ibérico a baja temperatura  
con “migas ibéricas” y hojas de sisho

\*\*\*

Pastel de queso  
con frutos rojos

**BODEGA**

Clos d'Englora Blanc  
Garnacha Blanca (4 meses barrica), Montsant

Ultreia Sant Jacques  
Mencía, D.O. Bierzo

Vallformosa Gala Brut Nature  
Macabeu, Xarel·lo y Parellada

**70 €**

IVA incluido

OPCIÓN 2  
ESPACIO EN EXCLUSIVA

**MENÚ**

Canelón de pescado y marisco,  
tomate en dos cocciones y albahaca

\*\*\*

Lomo de merluza con almejas Thai  
con salsa de coco y curry rojo

\*\*\*

Brownie de chocolate con nueces,  
sopa de chantilly avainillada y perlas de yuzu

**BODEGA**

Clos d'Englora Blanc  
Garnacha Blanca (4 meses barrica), Montsant

Ultreia Sant Jacques  
Mencía, D.O. Bierzo

Vallformosa Gala Brut Nature  
Macabeu, Xarel·lo y Parellada

**70 €**

IVA incluido

## OPCIÓN CÓCTEL

ESPACIO EN EXCLUSIVA

### APERITIVO FRÍO

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal  
Brocheta de dados de salmón marinados con tres sabores  
(alga nori, gin-tonic y vodka y remolacha)  
Cucurucho de atún rojo y crujiente de alga  
Tosta de escalivada con anchoa

### APERITIVO CALIENTE

Croquetas de espinacas y queso Idiazábal  
Gyoza de papada ibérica  
Bacalao en tempura con romesco  
Minihamburguesa Angus con cebolla caramelizada

### PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Nuestro fricandó de carrillera de ternera, con infusión de setas,  
cebolitas trufadas y aceite de zanahoria  
o  
Corvina asada con texturas de alcachofa  
y aceitunas negras

### POSTRES

Pastel de queso con frutos rojos

### BODEGA

Clos d'Englora Blanc  
Garnacha Blanca (4 meses barrica), Montsant

Ultreia Sant Jacques  
Mencía, D.O. Bierzo

Vallformosa Gala Brut Nature  
Macabeu, Xarel·lo y Parellada

**70 €**

IVA incluido

## OPCIÓN 3

14 Y 15 DE DICIEMBRE

### MENÚ

Vieiras tratadas como una ensalada  
con calabaza, maíz a la trufa y tejas de pan

\*\*\*

Cochinillo ibérico a baja temperatura  
con “migas ibéricas” y hojas de sisho

\*\*\*

Pastel de queso  
con frutos rojos

### BODEGA

Clos d'Englora Blanc  
Garnacha Blanca (4 meses barrica), Montsant

Ultreia Sant Jacques  
Mencía, D.O. Bierzo

Vallformosa Gala Brut Nature  
Macabeu, Xarel·lo y Parellada

**60 €**

IVA incluido

## OPCIÓN 4

14 Y 15 DE DICIEMBRE

### MENÚ

Canelón de pescado y marisco,  
tomate en dos cocciones y albahaca

\*\*\*

Lomo de merluza con almejas Thai  
con salsa de coco y curry rojo

\*\*\*

Brownie de chocolate con nueces,  
sopa de chantilly avainillada y perlas de yuzu

### BODEGA

Clos d'Englora Blanc  
Garnacha Blanca (4 meses barrica), Montsant

Ultreia Sant Jacques  
Mencía, D.O. Bierzo

Vallformosa Gala Brut Nature  
Macabeu, Xarel·lo y Parellada

**60 €**

IVA incluido





# INFINITUM

EVENTS

**Información y reservas**  
[eventos@infinitumliving.com](mailto:eventos@infinitumliving.com)  
+34 977 129 070