



INFINITUM

EVENTS

MENÚ NAVIDAD

2023

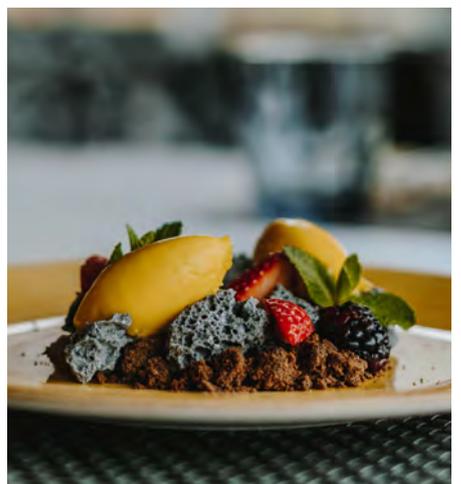
INFINITUMLIVING.COM



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



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
+34 977 129 070