



C O L U M E L A

D O S S I E R C O R P O R A T I V O · 2 0 2 6

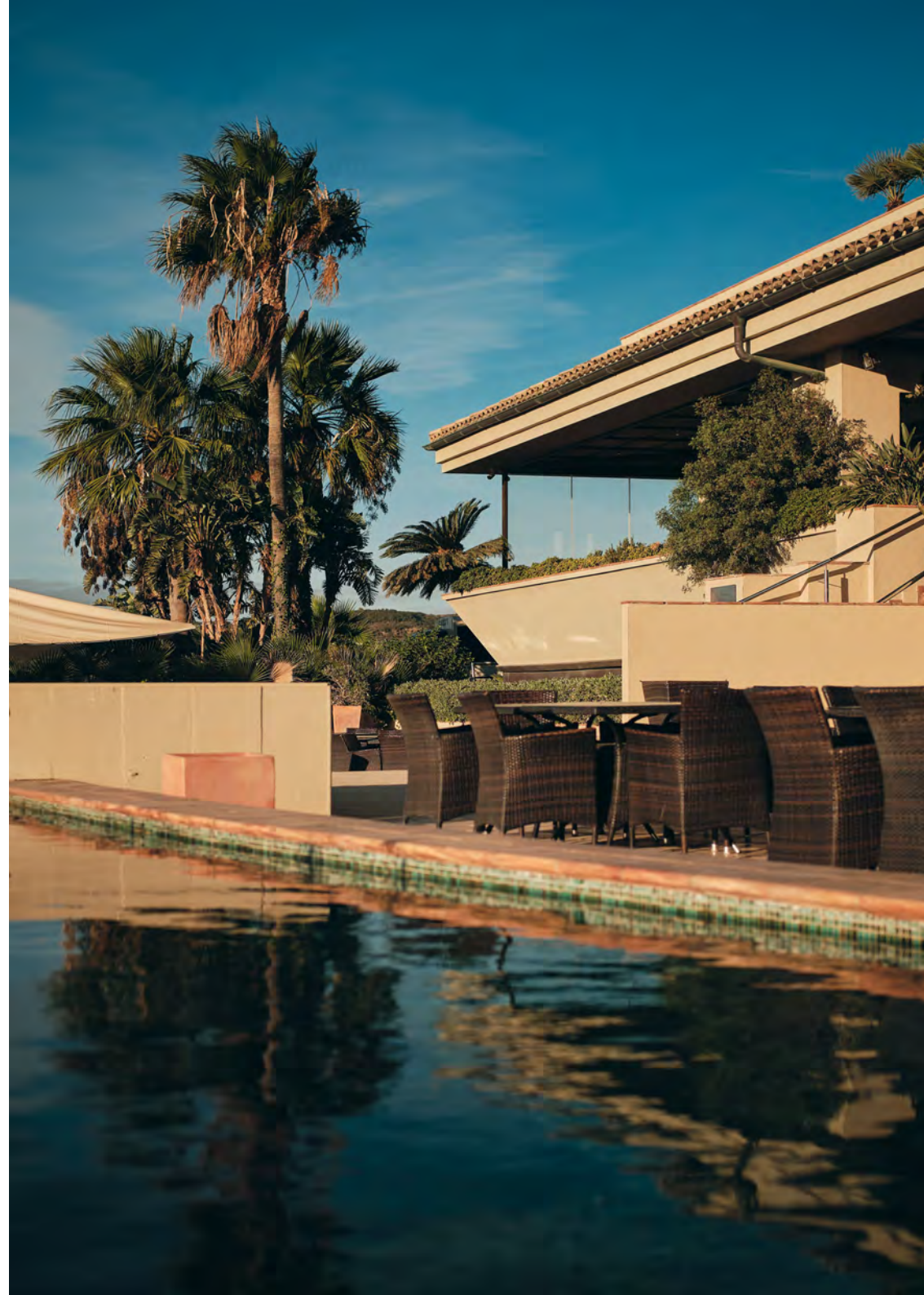
www.columelavalleromanogolf.es

ÍNDICE

COCINA TRADICIONAL APOSTANDO POR
PRODUCTORES Y ARTESANOS
DE CERCANÍA

<i>Coffee Break</i>	3
<i>Packbox</i>	4
<i>Andalucía</i>	5
<i>Saludable</i>	6
<i>Open Bar</i>	7
<i>Packs</i>	8
<i>Confecciona tu Menú</i>	9
<i>Menú Cóctel (ejemplos)</i>	30
<i>Menú #1</i>	31
<i>Menú #2</i>	32
<i>Menú #3</i>	33
<i>Menú #4</i>	34
<i>Menú TakeAway</i>	35
<i>Menú Street Food</i>	35
<i>Menús (ejemplos)</i>	36
<i>Cóctel & Buffet</i>	37
<i>Buffet</i>	39
<i>Menú Cóctel (Estación + Sentados)</i>	40
<i>Sentados</i>	41
<i>Buffet & BBQ</i>	42
<i>Barbacoa</i>	43
<i>Recena</i>	44

* Precios sujetos a número de comensales, temporalidad y localización





COFFEEBREAK



PACKBOX

Café, leche e infusiones

Agua

Zumo orgánico

Zumo de naranja y canela

Magdalena de anís en grano y AOVE

Bollito de pata asada o bollito vegetal

** Consulta todas las opciones veganas & vegetales para intolerantes que podemos ofrecerte.*



ANDALUCÍA

Café, leche e infusiones

Zumo de naranja y canela

Agua con y sin gas

Mollete rústico con:

Tarritos de mermeladas, queso, jamón, AOVE, ajo, tomate triturado, manteca colorá o zurrapa de lomo

Rosquita de fiesta con jamón

Sándwich vegetal con aguacate de Málaga

Bizcocho de zanahoria, AOVE, nueces y matalauva

Fruta de temporada



SALUDABLE

Café, leche e infusiones

Zumo de naranja y canela

Agua con y sin gas

Brochetas de frutas / macedonia / fruta de
temporada

Yogures y cereales

Bollito integral con miel y queso fresco

Mollete rústico con pavo

Barritas energéticas de uvas pasas



OPEN BAR

HORARIO PROLONGADO 4 / 5 HORAS

Leche, leche sin lactosa, leche de avena

Café y descafeinado

Infusiones

Zumos

Agua con y sin gas

Refrescos

Mollete con jamón

Mollete con tortilla de patatas y ali-oli

Piezas de frutas de temporada

Magdalenas con AOVE y anís en grano

SERVICIO DELIVERY

RESERVA NUESTRO DELIVERY ANTICIPADO Y TE LO LLEVAMOS AL HOYO

PACK SÉNECA

Café o infusión
Croissant (mixto)
Barrita energética

PACK NERÓN

Zumo de naranja natural y canela
Sándwich (pavo y queso)
Pieza de fruta (plátano)

PACK MAKEDA

Refresco o cerveza
Bollito de cereales con jamón serrano, queso payoyo y nueces
Barrita de chocolate
Plátano

PACK APICIUS

Refresco o cerveza
Burger de ternera y queso
Patatas chips
Barrita energética
Fruta



— NUESTROS PRODUCTOS —

CONFECIONA tu_MENÚ





ENCURTIDOS

Y APERITIVOS

Pepinillos

Aceitunas

Altramuces

Banderillas

Guindillas en vinagre

Cartuchito de cacahuetes

Cartuchito de patatas fritas

Cartucho de patatas paja

Cartucho de almendritas fritas con sal

Cartucho de pistachos



JAMÓN

Y EMBUTIDOS LOCALES

Jamón de castaña y bellota con regañá

Chorizo ibérico

Caña de lomo ibérico

Salchichón ibérico

Lomo asado con hierbas aromáticas, AOVE y pimienta

Chicharrón de Cádiz con AOVE, pimienta y limón

QUESOS

LOCALES

Queso de cabra payoya

Queso de oveja merina

Queso de vaca de Ronda

Acompañados con frutas, pan de higos y regañá





VOL-AU-VENT & CONOS

Ensaladilla de ahumados, tomillo y AOVE

Aguacate machacado y tomate concassé

Pimientos asados a la brasa, atún de Cádiz y menta

Queso azul, nueces y AOVE

TARDALETAS

Espinacas, romero y piñones

Bacon, puerro y queso payoyo

Tomate, aguacate y anchoas ahumadas

Verduras de temporada y queso de oveja merina

grazalemeña al horno

TOSTAS O TEJAS

Anchoas y tomate confitado al tomillo

Sardina ahumada con aguacate machacado, orégano y
AOVE

Boquerón en vinagre y tapenade de pepino, cilantro
y olivas



SAMOSA ECO

Pavo, curry, pasas, verduras y tomillo
Ternera, trufa y verduras
Verduras de temporada, curry y especias

EMPANADILLAS

Atún y zanahoria asada con comino y romero
Rabo de toro y verduras a la brasa
Verduras de temporada asadas a la brasa con
tomillo y pasas de Málaga

BROCHETAS

Chivo malagueño con especiado tradicional
Cordero con romero, tomillo y AOVE
Pollo con especias marroquíes
Presa ibérica y romero
Chorizo picante al vino
Langostinos y pulpo
Verduras de temporada con aceite, ajo, perejil y
orégano



CROQUETAS

Espinacas

Jamón y tocino de la papada

Gambas y bacalao

Setas y olorosos

FRITURAS EN AOVE

TODAS NUESTRAS FRITURAS ESTÁN ELABORADAS CON AOVE

Chocos fritos

Cazón en adobo

Merluza frita con ali-oli

Boquerones con pisto

Nuggets caseros

Pollo empanado

Milanese

Patatas fritas camperas

PAVÍAS Y TORTITAS

Verdura y hierbabuena

Merluza y puerro

Bacalao, hierbabuena y cebolleta

Camarones y cebolleta

Camarones y bacalao con perejil y hierbabuena

ARROCES



Arroz con carrillada y verduras
Arroz caldoso de pollo y verduras

Arroz negro con ali-oli

Arroz de pescado y marisco

Arroz vegetal de temporada

Risotto con queso payoyo



HUEVOS

TORTILLAS Y REVUELTOS
(DE GALLINA RAZA AUTÓCTONA EN LIBERTAD)

Tortilla de patatas

Tortilla de patatas con hierbabuena

Tortilla de patatas con cebolla

Tortilla de verduras

Revuelto de verduras



GUISOS

Y OTRAS ELABORACIONES CON VARIEDADES DE SEMILLAS PROCEDENTES DEL KM.0
(CONSULTAR NUESTROS GUISOS DE TEMPORALIDAD)

Habichuelas

Garbanzos

Chícharo careto

Patatas

SOPAS

TRADICIONALES

FRÍAS

Ajoblanco con melón y sardina ahumada

Gazpacho de zanahoria con guarnición de menta y pepino

Porra antequerana con bonito y piñones fritos

CALIENTES

Sopa de puchero con menta

Sopa de verduras depurativa

Sopa de tomate tradicional de Andalucía con pan

Sopa de perdiz con huevos de codorniz, hierbabuena,

lascas de jamón y coscorrones

Ajo colorado con coscorrones, hierbabuena y merluza

Matamaríos o guiso en blanco

Crema de verduras de temporada con anís en grano,

curry, pimienta y AOVE

ENSALADAS



Ensalada malagueña de patatas, aguacate, bonito y naranja

Ensalada de temporada con queso, fruta, nueces y vinagreta de AOVE y miel

Tomate, orégano y menta

Cogollos gitanos con limón, cebolleta y vinagreta de ajo, pimentón ahumado y AOVE

Línea verde para buffet (zanahoria, maíz, remolacha, brotes, tomate y espárragos)



PESCADOS

AHUMADOS CON SARMIENTOS

Bacalao con tomates

Merluza al vino fino con langostinos de Sanlúcar

Lomo de trucha relleno de queso y jamón

Dorada al papillote

Pata de pulpo a la brasa



CARNE

PLATOS DE CARNE

Secreto a baja temperatura

Carrillada de cerdo criado con castañas y bellotas
guisada al estilo antiguo

Rabo de toro a la rondeña

Pollo relleno de verduras de temporada a la brasa y
queso payoyo

Lomo al horno con especias y hierbas aromáticas

Solomillo de cerdo guisado

Paletilla de chivo malagueño al horno con especias

GUARNICIONES

DE CARNES Y PESCADOS

Puré de patatas tradicional

Puré de apionabo, trufa, tomillo y romero

Puré de patatas y zanahorias al comino

Verduras de temporada a la brasa

Patatas risoladas con AOVE, tomillo y romero

VEGETARIANOS

Y VEGANOS

Berenjenas rellenas
Ravioli de queso
Lasaña de verduras



PIZZAS ROMANAS Y PASTAS

CON HARINA RECIO DE RONDA



Pizzas

Penne de verdura

Ravioli de rabo de toro

Penne con gambas y cilantro



BURGERS

HOT DOGS & SANDWICHES

CON PANES ECOLÓGICOS DE ESPECIAS
Y TRIGO DURO DE RONDA

Ternera de Benalup con queso payoyo y brotes

Pollo con queso payoyo y brotes

Cerdo con queso payoyo y brotes

Salmón, rúcula, pepinillo y mostaza

Hot dog pollo criollo

SALSAS

Tomate casero, mostaza, ketchup y mayonesa



PANES RÚSTICOS

VARIEDAD DE PANES ECO RECIO DE RONDA

Cateto con trigo duro Recio de Ronda

Mollete tradicional de agua

Pan de romero y tomillo

Pan de pimentón y orégano

Pan de orégano y AOVE

Pan de curry y AOVE

Pan integral

Centeno

Pan preñado de verdura, queso y pimentón
con especias aromáticas

POSTRES

Melocotón asado y yogur de cabra con hierbabuena y canela

Torrija de vino fino con helado de canela y miel de La Indiana

Tarta de Santiago con natillas de canela y clavo

Brownie de algarrobas con helado de vainilla, canela y miel

Tarta de peros de Ronda con crema de limón y canela

Tarta de queso al horno con coulis de frambuesa, clavo y tomillo

Tarta de zanahoria y anís en grano con helado de chocolate 70%

Tarta de galleta tradicional de la abuela con licor de madroños

Pasteles árabes y té moruno

Limón helado de feria

Fruta de temporada





EXTRAS

L17 RUSTIC FOOD.....Consultar
 CORTADORA MANUAL.....Consultar

*Cortador de jamón.....Consultar
 Jamón.....Consultar
 Venenciador (2 vinos).....Consultar
 Mesa dulce.....Consultar
 Decoración floral.....Consultar
 Barra libre Normal (3 horas).....Consultar
 Barra libre Premium (3 horas).....Consultar
 Hora Extra Barra libre Normal.....Consultar
 Hora Extra Barra libre Premium.....Consultar

MESA BASIC	INCLUIDOS EN PRECIO
MESA RÚSTICA	
MESA MANTEL BLANCO	

BEBIDAS LOCALES

BARRA LIBRE

Ron

(Barceló Añejo, Brugal Añejo, Añejo Cacique, Legendario)

Whisky

(Ballantines, DYC 5años, DYC 8años, JB, Jameson, Dewar's)

Ginebra

(Larios, Beefeaters, Seca Seagram's, Bombay Dry Gin, Bombay Sapphire, Gaucín, Puerto de Indias Strawberry)

Vodka

(Absolut, Smirnoff)

Licores

(Limoncello, Baileys, Anís del Mono, Crema de Guindas Miura)

BARRA LIBRE PREMIUM

Consultar bebidas & precios

BEBIDAS

Refrescos

(Coca-Cola classic/light/zero, Fanta limón/naranja, Aquarius limón, Tónica Schweppes Limón/Pink, SevenUp)

Agua

(Sin gas Mondariz, Sin gas Solán de Cabras, Con gas)

Cerveza

(Cruzcampo, Victoria, Victoria limón, Mahou)

Cerveza Sin

(Cruzcampo, Victoria)

BODEGAS DE RONDA

TINTOS

Descalzos Viejos (Ronda) DV

(50% Garnacha, 35% Syrah, 15% Merlot)

Bodega Los Aguilares (Ronda) CORTIJO LOS AGUILARES 2020

(68% Tempranillo, 23% Garnacha Tinta, 9% Syrah)

Bodega Excelencia (Ronda) RONDARTE

(100% Tempranillo)

Bodega Gonzalo Beltrán (Ronda) PEREZOSO

(100% Syrah)

BLANCOS

Descalzos Viejos (Ronda) DV CHARDONNAY

(100% Chardonnay)

Bodega Gonzalo Beltrán (Ronda) RESILENCIA

(100% Viognier)

Bodega Lunares (Ronda) LUNARES BLANCO

(55% Chardonnay, 45% Sauvignon Blanc)

SEMIDULCE

Bodega Cezar (Gaucín) ELEONOR MOSCATEL

(100% Moscatel de Alejandría)

ROSADO

Bodega Badman (Ronda) ROSADO MERLOT

(100% Merlot)

ESPUMOSO

Bodega Chinchilla (Ronda) CAVA CHINCHILLA

(100% Sauvignon Blanc)

MENÚCÓCTEL

EJEMPLOS

10
YEARS
2010 • 2020
ANNIVERSARY

VALLE ROMANO
Empreses del Valle

MENÚ #1



Pan ecológico Recio de Ronda y AOVE ecológico "Rapa"

Tabla de jamón de castaña y bellota con regañá

Tabla de quesos de cabra payoya, oveja merina y vaca de Ronda con frutas

Tabla de chicharrón de Cádiz con AOVE, pimienta y limón

Empanadilla de atún y zanahoria asada con comino y romero

Samosa de pavo, curry, pasas, verduras y tomillo

Brocheta de pollo con especias marroquíes

Bacalao ahumado con sarmientos y guisito de tomates

Tarta de Santiago con natillas de canela y clavo

**Mesas altas y bajas sin sillas*

**Vajilla reciclada y antigua*

MENÚ #2



Pan ecológico Recio de Ronda y AOVE ecológico "Rapa"

Jamón ibérico de castaña y bellota con regañá

Tabla de quesos de cabra payoya, oveja merina y vaca de Ronda con frutas

Vol-au-vent de queso azul, nueces y AOVE

Tortilla de patatas con hierbabuena y ali-oli

Sardina ahumada con aguacate machacado, orégano y AOVE

Samosa de pavo, curry, pasas, verduras y tomillo

Croquetas de espinacas

Brocheta de pulpo y langostinos

Carrillada de cerdo criado con castañas y bellotas guisada al estilo antiguo con puré de apionabo, trufa tomillo y romero

Bandeja de pastas árabes y té moruno

**Mesas altas y bajas sin sillas*

**Vajilla reciclada y antigua*

MENÚ #3



Pan ecológico Recio de Ronda y AOVE ecológico "Rapa"
Jamón ibérico de castaña y bellota con regañá
Tabla de quesos de cabra payoya, oveja merina y vaca
de Ronda con frutas
Sardina ahumada con aguacate machacado, orégano y AOVE
Volt-au-vent de queso azul, nueces y AOVE
Samosa de verduras de temporada, curry y especias
Empanadilla de rabo de toro y verduras a la brasa
Mini burger de ternera de Benalup con queso payoyo y
brotes
Arroz caldoso de verduras y pollo
Brownie de algarrobas con helado de vainilla, canela y
miel

**Mesas altas y bajas sin sillas
Vajilla reciclada y antigua



MENÚ #4

Pan ecológico Recio de Ronda y AOVE ecológico "Rapa"

Jamón ibérico de castaña y bellota con regañá

Tabla de quesos de cabra payoya, oveja merina y vaca de Ronda con frutas

Tartaleta de espinacas, romero y piñones

Empanadilla de verduras de temporada asadas a la brasa con tomillo

Brocheta de pollo con especias marroquíes

Croquetas de jamón y tocino de la papada

Ensalada malagueña de patatas, aguacate, bonito y naranja

Arroz negro con ali-oli

Secreto a baja temperatura

Brocheta de fruta

Tarta de peros de Ronda con crema de limón y canela

Limón helado de feria

**Mesas altas y bajas sin sillas*

**Vajilla reciclada y antigua*



MENÚ TAKE-AWAY

Primero

Ensalada de temporada con queso, fruta, nueces y vinagreta de AOVE y miel

Segundo

Secreto a baja temperatura con puré de apionabo, trufa, tomillo y romero

Postre

Melocotón asado y yogur de cabra con hierbabuena y canela

MENÚ STREET FOOD

Ensalada de temporada con queso, fruta, nueces y vinagreta de AOVE y miel

Hamburguesa de ternera de Benalup con queso payoyo y brotes

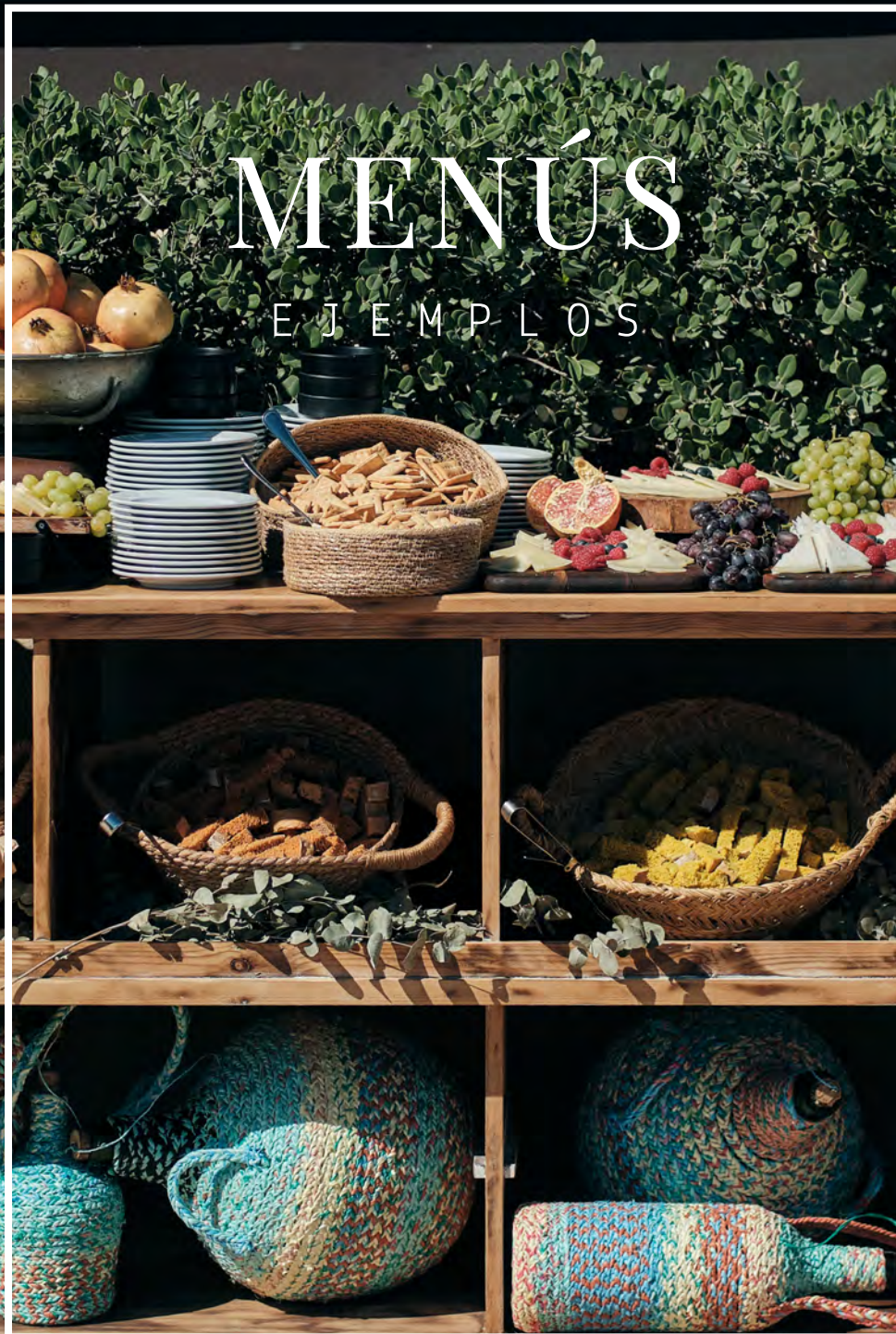
Limón helado de feria


**Mesas altas y bajas sin sillas*

**Vajilla reciclada y antigua*

MENÚS

EJEMPLOS





MENÚ
CÓCTEL
Y BUFFET

CÓCTEL

Pan ecológico Recio de Ronda y AOVE ecológico "Rapa"
Tabla de quesos de cabra payoya, oveja merina y vaca de Ronda con frutas
Tosta de anchoas y tomate confitado al tomillo con cilantro
Vol-au-vent de queso azul, nueces y AOVE
Samosa de ternera, trufa y verduras
Empanadilla de atún y zanahoria asada con comino y romero
Brocheta de presa ibérica y romero

BUFFET FRÍO

Línea verde y ensaladas:
Lechuga variada, tomate, espárragos blancos, maíz, zanahoria, atún remolacha
Cogollos gitanos con limón, cebolleta y vinagreta de ajo, pimentón ahumado y AOVE

MESA CALIENTE

Lomo al horno con especias y hierbas aromáticas
Bacalao ahumado con sarmientos y guisito de tomate
Patatas risoladas con AOVE, tomillo y romero
Arroz vegetal de temporada
Crema de verduras de temporada con anís en grano, curry, pimienta y AOVE

POSTRES

Melocotón asado y yogur de cabra con hierbabuena y canela
Tarta de zanahoria y anís en grano con helado de chocolate 70%
Café y té

BUFFET MESA EXTRA

Pan, picos, aceite, vinagre y salsas variadas



MENÚ BUFFET

ESTACIÓN DE PAN ECO & AOVE ECO

PAN RECIO DE RONDA Y AOVE "RAPA"

Pan ecológico Recio de Ronda y AOVE

Tabla variada de embutidos locales

Tabla de quesos de cabra payoya, oveja merina y vaca de
Ronda con frutas

Gazpacho de zanahoria con guarnición de menta y pepino

Tortilla con hierbabuena y ali-oli

CALIENTES

Carrillada de cerdo criado con castañas y bellotas guisada
al estilo antiguo

Bacalao ahumado con sarmientos y guisito de tomate

Lasaña de verduras

Arroz vegetal

Patatas risoladas con AOVE, tomillo y romero

POSTRES

Melocotón asado y yogur de cabra con hierbabuena y canela

Brownie de algarroba con helado de vainilla, canela y miel

ESTACIÓN DE JAMÓN Y CORTADOR

Jamón de castaña y bellota con regañá

CÓCTEL

Tabla de quesos de cabra payoya, oveja merina y vaca de Ronda con frutas

Tosta de sardina ahumada con aguacate machacado, limón, tomillo y AOVE

Samosa de ternera, trufa y verduras

Brocheta de presa ibérica y romero

Brocheta de pollo con especias marroquíes

Teja de boquerón en vinagre y tapenade de pepino, cilantro, olivas y ali-oli

Cono de ensaladilla de ahumados, tomillo y AOVE

Brocheta de langostinos y pulpo

ESTACIÓN DE PAN ORGÁNICO Y AOVE RAPA

SENTADOS

Gazpacho de zanahoria con guarnición de menta y pepino
Carrillada de cerdo criado con castañas y bellotas guisada al estilo antiguo con puré de apionabo, trufa tomillo y romero

POSTRES

Brownie de algarrobas con helado de vainilla y miel de La Indiana

MENÚ
CÓCTEL
ESTACIÓN & SENTADOS



MENÚ SENTADOS

ENTRANTES AL CENTRO

Pan ecológico Recio de Ronda y AOVE ecológico "Rapa"

Tabla variada de embutidos locales

Tabla de quesos de cabra payoya, oveja merina y vaca
de Ronda con frutas

Empanadilla de rabo de toro y verduras a la brasa

PRIMERO

Ajoblanco con melón y sardina ahumada

SEGUNDO

Secreto a baja temperatura

POSTRE

Melocotón asado y yogur de cabra con hierbabuena y
canela



MENÚ BUFFET Y BARBACOA

LÍNEA VERDE DE ENSALADAS

¡QUESO Y CHACINA TAMBIÉN!

Pan ecológico Recio de Ronda y AOVE ecológico "Rapa"

Tabla variada de embutidos locales

Tabla de quesos de cabra payoya, oveja merina y vaca de Ronda con frutas

Línea verde ensaladas:

Lechuga variada, zanahoria, maíz, remolacha, brotes, tomate y espárragos

Ensalada malagueña de patata, aguacate, bonito y naranja

BARBACOA

Alitas maceradas

Chorizo criollo con chimichurri

Chorizo de Algodonales picante

Solomillo de cerdo

Entrecot de ternera

Pincho de cordero

Patata, calabaza, pimiento, cebolla, tomate, calabacín o berenjena

POSTRE

Brownie de algarrobas con helado de vainilla y miel de La Indiana

Tarta de peros de Ronda con crema de limón y canela

Brocheta de frutas



MENÚ BARBACOA

ASADOS Y HORNO DE LEÑA

Pan ecológico Recio de Ronda y AOVE ecológico "Rapa"
Tabla de quesos de cabra payoya, oveja merina y vaca
de Ronda con frutas

Línea verde:

Lechuga variada, tomate, espárragos blancos, maíz,
zanahoria, atún y remolacha
Cogollos gitanos con limón, cebolleta y vinagreta de
ajo, pimentón ahumado y AOVE

BARBACOA

Burger de ternera

Costillar de cerdo

Churrasco de pollo

Chorizo serrano picante

Solomillo de cerdo

Brocheta de pulpo

Verduras: patata, calabaza, pimiento, cebolla, tomate,
calabacín o berenjena

POSTRE

Tarta de peros de Ronda con crema de limón y canela

Brocheta de fruta o macedonia



RECENA

MENÚ RECENA

Sopa de puchero

Hamburguesa de ternera de Benalup

Hot dog de pollo criollo

Tortitas de masa frita con chocolate y canela



GRACIAS

CONTACTA CON NOSOTROS PARA INFORMARTE SOBRE NUESTROS
CURSOS Y TALLERES DE COCINA.

*Urbanización Valle Romano Casa Club.
Calle Villa Borghese, 1. (29680) Estepona
+34 621 299 959
columelavalleromanogolf@gmail.com*