

Eventos

Confeccione su menú 2026

MENÚ EVENTOS

Nuestro remojón granadino a imagen y semejanza



Carrillera de Cerdo sobre parmentier de chirivía trufada
con vegetales y su jugo Merlot

El Chocolate Blanco con Madelen de anís estrellado
y zanahoria

Café o infusión

Bebidas

Vino Tinto Cosecha D.O. Rioja,

Cerveza, Refrescos

PRECIO: 43.00€ IVA INCL.

COPA BIENVENIDA

Duración de 30 minutos

Manzanilla, Rioja, Cerveza y Refrescos

Corneto tropical de aguacate, Mango y langostinos

Canapé Rulado de Lomo de Orza y emulsión de pate Ibérico

Jamón de la Alpujarra, Queso de Guadix

Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y mahonesa
de mostaza de cassis

Pintxo de Falsa albóndiga de Choco, aguacate y Cherry

Croqueta de Payoyo y nueces

SUPLEMENTO EN MENÚ: 11.00€ IVA INCLUIDO

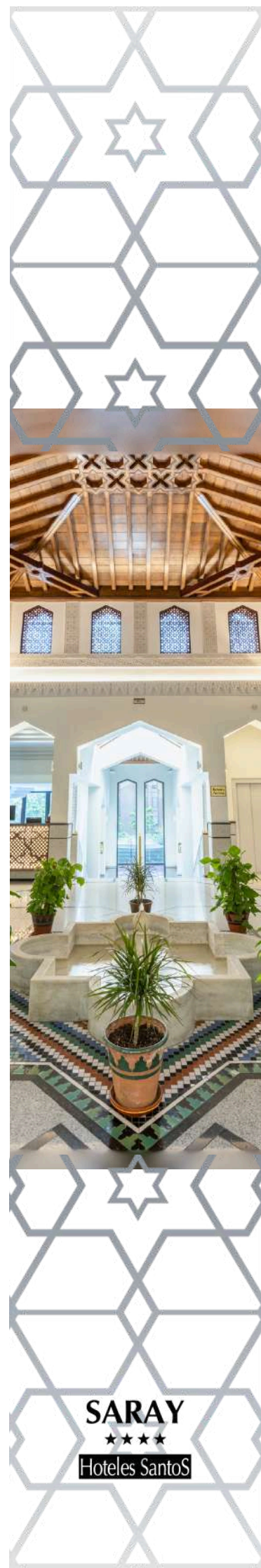
ENTRANTES EN CENTRO MESA

1 Plato por cada 4 comensales

Jamón Gran Reserva de Trevelez

y Queso Curado de Guadix

SUPLEMENTO EN MENÚ: 6.00€ IVA INCLUIDO



Eventos

Confeccione su menú 2026

OTROS PRIMEROS...

- ◆ Brotes tiernos con aguacate, salmón marinado
y vinagreta de cítricos 🍷🍷🍷🍷🍷
+0.00€ IVA incl.
- ◆ Ensalada marina de Granada y brotes tiernos con fritura de
calamarines, aguacate, langostinos y vinagreta emulsionada de
cítricos y cacahuetes 🍷🍷🍷🍷🍷
+4.00€ IVA incl.
- ◆ Nuestra Tropical de Langostinos , Mango, Aguacate ,
Papaya con Vieiras y vinagreta emulsionada cítrica de
nueces de Macadamia 🍷🍷🍷🍷🍷
+7.50€ IVA incl.
- ◆ Lomo de rosada encostrada sobre patata panadera y emulsión de
su ajada gallega 🍷🍷🍷🍷🍷
+3.00€ IVA incl.
- ◆ Wellington de bacalao, espinacas salteadas y puerros guisados con
veloute de Soubisse 🍷🍷🍷🍷🍷
+5.00€ IVA incl.
- ◆ Taco de Bacalao Confitado con Fettuccine de Sepia y
Crema Ligera de Puerros en dos Texturas con Emulsión de su
Aceite y Puré Ligero de Ajo 🍷🍷🍷🍷
+7.00€ IVA incl.
- ◆ Tumbet de Merluza, olivada de tomate y albahaca
con Glaseado Chorón 🍷🍷🍷🍷
+7.50€ IVA incl.
- ◆ Bocados de Lubina con salteado de choco y alcachofas con su tipo
de bilbaína y ajo almendrado 🍷🍷🍷
+10.00€ IVA incl.
- ◆ Salmón Asado con Crapaudine de mantequilla, pan de especias y
kombu con tallarines vegetales al Wok y blancs de Fenoi 🍷🍷🍷
+12.00€ IVA incl.



Eventos

Confección su menú 2026

ELJA SU PRINCIPAL

- ◆ Solomillo de Lechón con Mole de Setas y su Mouselina de foie al jugo reducido de Palo Cortado 🍷🍷
+0.00€ IVA incl.
- ◆ Medallones de Solomillo de Lechón en Jugo Mozárabe de Pasas y Piñones 🍷
+2.00€ IVA incl.
- ◆ Entrecot Granadino de Lechón de Antaño con compota de peras, queso Alpujarreño y su jugo con zurrapa de pimientos seco 🍷🍷🍷
+2.00€ IVA incl.
- ◆ Jarrete de Lechón confitado y asado con su jugo lacado de ron y melaza 🍷🍷
+6.00€ IVA incl.
- ◆ Solomillo Ibérico de Bellota asado con patata machacada al Cebollino y salsa cremosa de Champiñón silvestre y alcaparrones 🍷🍷
+6.00€ IVA incl.
- ◆ Presa Ibérica asada con Patatas al gratén y verduras asadas con jugo reducido de Ruibardo, Malta y Lúpulo 🍷🍷🍷
+13.00€ IVA incl.
- ◆ Piononos de Ternera Blanca, Velo Ibérico y gratén de Bearnesa con jugo de Cabernet 🍷🍷🍷
+15.00€ IVA incl.
- ◆ Medallones de Solomillo de Buey con una especie de Rossini en Paralelo y su salsa cremosa de Trufa y Foie 🍷
+18.00€ IVA incl.






*Consulte las alternativas vegetarianas y de pescado como principal si estuviese interesado



Eventos


Confección su menú 2026


ANTOJO DULCE

- ◆ Bavaresa de Gianduja, vainilla y bizcocho de cacao

+0.00€ IVA incl.
- ◆ Frutas de temporada glaseadas al Amaretto y sorbete de piña 
+4.00€ IVA incl.
- ◆ Semifrío de turrón blando, chocolate, y granizado de vino tinto especiado 
+2.00€ IVA incl.
- ◆ Cous-cous dulce, gel de sueños de la Alhambra y vainilla 
+2.50€ IVA incl.
- ◆ Brownie de chocolate y nuez con helado de vainilla 
+4.00€ IVA incl.
- ◆ Tarta de celebración (Yema, Baño de chocolate, Selva Negra o Crema y Almendras)
+4.50€ IVA incl.

MENU INFANTIL


ENTRANTE a elegir

Pizza y combinado de fritos 

Macarrones con tomate al Orégano gratinados de parmesano 

PRINCIPAL a elegir

Pechuga de Pollo empanado con patatas fritas al corte casero 

Burger con jamón dulce y queso con patatas Fritas de corte casero 

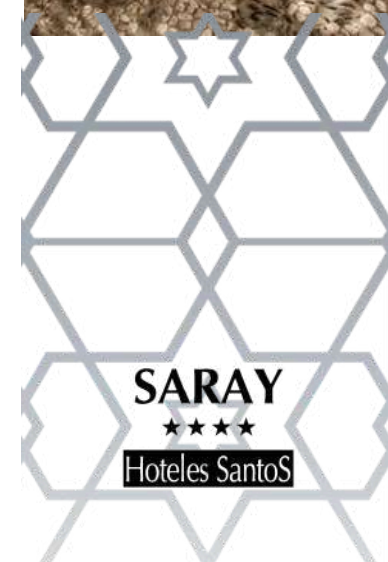
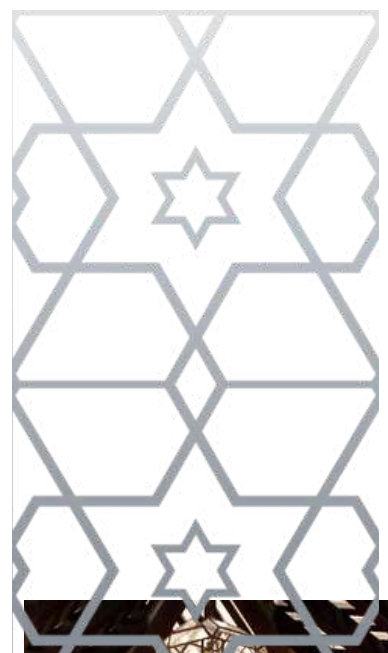
POSTRE

Revolución Golosa 

Bebidas incluidas

PRECIO: 25.00€ IVA INCL.

Suplemento Copa de Bienvenida niños: 5.00€ IVA incluido



SARAY
★★★★
Hoteles Santos

Eventos

Confección su menú 2026

MENU ENTRANTES AL CENTRO

ENTRANTES (1 plato por cada 4 personas)

Jamón Gran Reserva de Trevelez y Queso Curado de Guadix 🍷🍷

Ensalada de Pollo Confitado al Garam Másala, con Gran Smith,
nueces, sus costrones y Vinagreta de Yogurt y Salvia 🍷🍷🍷

Croquetas de Choco al Ajillo, de Carrillada de Ternera y
de Espinacas con pasas y piñones 🍷🍷🍷🍷

Ensaladilla Rusa 🍷🍷🍷🍷

PRINCIPAL A ELEGIR*

Wellington de bacalao, espinacas salteadas y puerros
guisados con veloute de Soubisse 🍷🍷🍷🍷🍷

Ó

Carrillera de Cerdo sobre parmentier de chirivía trufada
con vegetales y su jugo Merlot 🍷

POSTRE

El Chocolate Blanco con Madelen de anís estrellado
y zanahoria 🍷🍷🍷🍷

Café o infusión

Bebida

Vinos Tinto Cosecha D.O Rioja,
Cerveza, Refrescos, Agua

PRECIO: 46.00€ IVA INCLUIDO

*Consulte alternativas vegetarianas así como
cotización para otra elección de principal a elegir



SARAY
★★★★
Hoteles SantoS

Eventos

Confección su menú 2026

COCKTAIL

Duración 2 horas. Mínimo 20 personas
Pionono de Olivada picual, Queso fresco y

asadillo de Pimientos asados 🍷🍷

Nuestro Remojón Granadino entre naranjos y olivos
(patata, bacalao, naranja y olivas negras) 🍷

Pastela Moruna 🍷🍷🍷🍷🍷

Nuestra Gilda de Boquerón en vinagre y
chips de Boniato 🍷🍷

Corneto Tropical de Aguacate, Mango y Langostinos 🍷🍷🍷🍷🍷

Jamón Bodega de la Alpujarra

Queso de Oveja curado de Guadix 🍷🍷

Salmorejo Cordobés con su Jamón y Huevo picado 🍷🍷

Croqueta de Payoyo y Nueces 🍷🍷🍷🍷

Falsa Albóndiga de Jibia, Aguacate y Lobello 🍷🍷🍷🍷🍷

Habitas con Jamón y Huevo de codorniz 🍷

Mini burger de Ternera de Sierra Nevada y Cebolla confitada 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Arroz meloso de Rabo de Toro, Carrillada

y sus aromas nazaríes 🍷🍷

Leche Frita y Sopita de Pasión 🍷🍷

Cous-cous dulce, gel de sueños de la Alhambra y Vainilla 🍷🍷🍷

Nuestra Tarta de la Abuela 🍷🍷🍷

Café de Colombia

Bebida

Vinos finos y riojas, Cerveza, Refrescos, Agua

PRECIO: 48.00€ IVA INCLUIDO



SARAY

★★★★★

Hoteles SantoS

Eventos

Confeccione su menú 2026

PERSONALICE SU COCKTAIL

Aperitivos Frios

- ◆ **Brioche de Escalibada y Sardina ahumada** 🍷🍷🍷
+2.00€ IVA incl.
- ◆ **Koyak de Foie y Pera confitada** 🍷🍷
+2.50€ IVA incl.
- ◆ **Nuestra César con Nueces, Pechuga crujiente, Huevos de codorniz y Coscurrones** 🍷🍷
+3.00€ IVA incl.
- ◆ **Pincho de Pulpo de feria y Parmentier con Aceite de Pimentón** 🍷🍷🍷🍷🍷
+3.00€ IVA incl.
- ◆ **Ceviche de Corvina con Pipirrana de Aguacate y Boniato**
+3.00€ IVA incl.
- ◆ **Ensaladilla Rusa** 🍷🍷🍷🍷
+2.00€ IVA incl.

Aperitivos Calientes

- ◆ **Pan Bao de Huevos estrellados y Lomo rustico** 🍷🍷🍷
+2.50€ IVA incl.
- ◆ **Bastón de Calamar a la Romana y Ensalada de Col** 🍷🍷🍷🍷
+4.00€ IVA incl.
- ◆ **Pechuga de Pollo asada en bastones con Teriyaky y patata machacada aL AOVE**
+2.50€ IVA incl.
- ◆ **Langostino Thai en Tempura de Tahine, Albahaca y Lima** 🍷🍷
+3.00€ IVA incl.
- ◆ **Mini Plato Alpujarreño y Huevo de codorniz** 🍷🍷
+4.00€ IVA incl.

Postres

- ◆ **Brocheta de Fruta en Agar de Mandarina**
+2.50€ IVA incl.
- ◆ **Brownie de Chocolate** 🍷🍷🍷🍷
+2.00€ IVA incl.
- ◆ **Pionono de Santa Fe** 🍷🍷🍷
+2.50€ IVA incl.



Eventos

Confección su menú 2026

COPAS POSTERIORES

COPAS PAGO DIRECTO

Copas LARGAS: 7.00€ IVA incluido

Copas CORTAS (licores, refrescos y cervezas): 3.50€ IVA incluido

*Consulte condiciones y disponibilidad

BARRA LIBRE

Mínimo 30 personas

2 horas: 20.00€/persona

AUDIOVISUALES

Proyector + Pantalla: 65.00€ IVA incluido

Monitor TV para proyección: 40.00€ IVA incluido

Equipo con ordenador música ambiental/micro: 40.00€ IVA incluido

*Consulte por nuestra recomendaciones de DJ y amenización externa

CORTESÍAS

Salón y servicio privado (mínimo 15 personas)

Minuta y señalización evento personalizada

Decoración centro de mesa

1 Plaza de Garaje

CONTACTO

Laura Fernández / Isabel Aguado

eventos.saray@hsantos.es

958 050 423

C/ Profesor Enrique Tierno Galván N°4

18006 Granada



ALÉRGENOS

ICONOS ALERGENOS	
	Gluten Contains gluten
	Frutos de cáscara Nuts
	Crustáceos Shellfish
	Apio Celery
	Huevos Eggs
	Mostaza Mustard
	Pescado Fish
	Granos de sésamo Sesame seeds
	Cacahuetes Peanuts
	Dioxido azufre, sulfitos Sulphur dioxide, sulphites
	Soja Soya
	Moluscos Mollusk
	Lácteos Dairy
	Altramuces White lupins

El cliente deberá informar al hotel, por escrito y con al menos quince días de antelación a la celebración del evento, de los comensales que sufran algún tipo de alergia e intolerancia, debiendo indicar los alérgenos a los que son alérgicos y/o intolerantes, y consensuar un menú adaptado a las necesidades de estos.

Sin perjuicio de lo anterior, el día del evento las personas alérgicas o intolerantes deberán comunicarlo al metre, camareros y responsables de salas, a los efectos de que se les pueda dar el mejor servicio. Hoteles Santos se exime de cualquier responsabilidad por la falta de comunicación de los clientes alérgicos o intolerantes.

