

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 Madelein 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 piñeces



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



SARAY

★★★★

Hoteles Santos

Eventos Confezione su misura 2026

OTROS PRIMEROS...



Eventos

Confeccione su menú 2026

ELIJA SU PRINCIPAL

- ◆ Solomillo de Lechón con Mole de Setas y su Mouseline 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 alcacarrones  
+6.00€ IVA incl.
- ◆ Presa Ibérica asada con Patatas al gratén y verduras asadas con jugo reducido de Rubíardo, Malta y Lúpulo   
+13.00€ IVA incl.
- ◆ Pionones de Ternera Blanca, Velo Ibérico y gratén de Béarnesa 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 Confezione su misura 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 turron 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

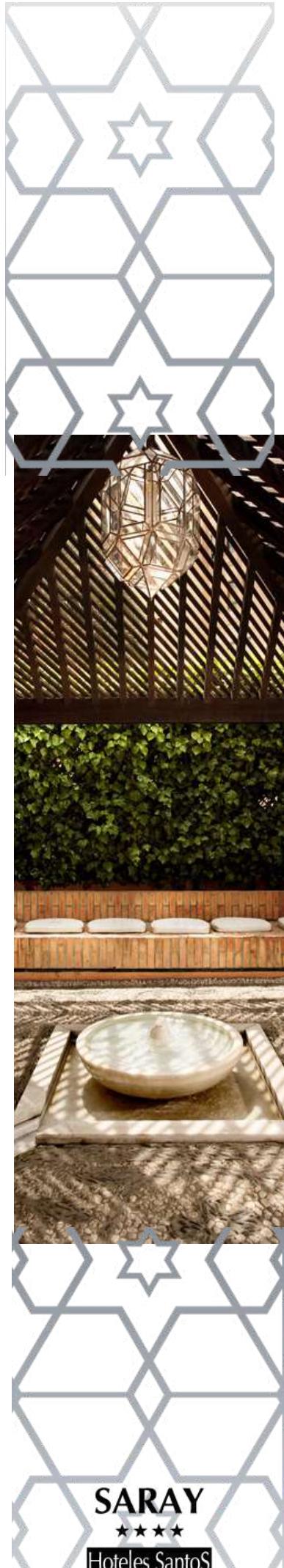
POSTRE

Revolución Golosa

Bebidas incluidas

PRECIO: 25.00€ ~~IVA~~ INCL.

Suplemento Copa de Bienvenida niños: 5.00€ IVA incluido



Eventos

Confeccione 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, piñeces, 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 Madelein de anís estrellado y zanahoria    

Café o infusión

Bebida

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

PRECIO: 46.00€  INCLUIDO

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



SARAY
★★★
Hoteles Santos

Eventos

Confeccione 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 burguer 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€



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 Coscorrones**  +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 Tahíne, 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

Confeccione 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

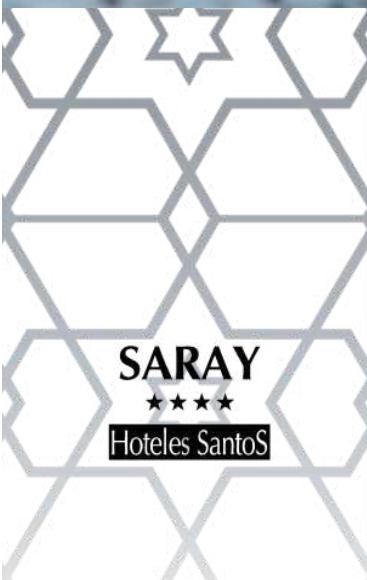
CORTESÍAS

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

Eventos

Confeccione su menú 2026

ALÉRGENOS

ICONOS ALÉRGENOS

	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		Altramujeres 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.

