



AREA SUNSET

BEACH LOUNGE RESTAURANT

El Restaurante Area Sunset se ha convertido en el restaurante referencia en La Manga del Mar Menor por su cocina, servicio, ubicación, su diseño y ahora por las celebraciones de Bodas, bautizos, comuniones y eventos para empresas.

El restaurante está ubicado en el km 8 de La Manga Del Mar Menor.

Está abierto todos los días del año.

Dispone de 2 comedores independientes con capacidad para 80 y 160 comensales respectivamente y una terraza disponible todo el año con capacidad para 250 comensales.

También dispone de una discoteca contigua al restaurante para la celebración de una fiesta para después de la cena o una fiesta privada.

Los menús son totalmente flexibles, pidanos presupuesto sin ningún tipo de compromiso.



Menú 1

Este menú está pensado para convertir la cena en un “picoteo” por eso si se desea se puede dar el evento en su misma empresa a modo de “catering”

Chupitos

Ajo blanco malagueño con pasas y piñones

Cremita de melón con queso fresco

&

Cucharitas

Cucharita de salmón marinado con aceite de eneldo

Cucharita de pulpo a la gallega con cremoso de patata

Cucharita de dadito de atún marinado en soja con mahonesa de coral

Cucharita de queso fresco con mojama de almadraba y almendras fritas

&

Latitas

Mejillones en escabeche naturales con tallarines de calabacín

Ensaladilla rusa con mahonesa ligera y huevas de trucha

Coca de anchoas con pimientos asados y germinados

Gulas al ajillo con ajetes y gambas

&

Chacinas y quesos

Tabla de jamón ibérico, salchichón y chorizó con regañas

Surtido de quesos con uvas y membrillo

&

Brochetas y tostas

Brocheta de presa ibérica con manzana

Tosta de solomillo ibérico con boletus y piquillo

Bodega: Vino tinto rioja, Vino blanco Rueda (solar de la vega), cerveza, agua y refrescos.

Precio: 25 € IVA incluido

Mínimo 20 personas.



Menú nº 2

Entrantes al centro

Ensalada Area

(Lechuga mezclum, tomate cherry, nueces, pasas, piñones, pimientos de piquillo y queso mascarpone aliñado con crema balsámica)

Croquetas caseras de pollo y queso

Berenjenas fritas con miel

Individual

Solomillo ibérico especiado con tallarines de calabacín y puré de manzana

Postre

Brounie de chocolate con frutos rojos

Bodega: Vino tinto rioja, Vino blanco Rueda (solar de la vega), cerveza, agua y refrescos.

Precio: 25 € IVA incluido.

Menú nº 3

Entrantes al centro

Tabla de jamón de bodega y queso curado

Cogollitos de Tudela con ventresca de atún y pimientos de piquillo

Nuestras verduritas crujientes acompañadas de una suave mayonesa de soja

Revuelto de setas y gambas con patatitas paja

Segundos individuales

Crema de patatas y puerro con langostino

Carrillera de cerdo glaseada al oporto con puré de manzana asada

Postre

Flan de queso con polvo de galleta y frutos rojos

Precio: 28 € IVA incluido

Bodega: Vino tinto rioja, Vino blanco Rueda (solar de la vega), cerveza, agua y refrescos.

Incluidos café y cava

Menú nº 4

Entrantes al centro

Ensalada de frutas y queso de cabra con vinagreta de melocotón

Carpaccio de atún rojo con cerezas y lascas de parmesano

Individual

½ lomo de lubina con tallarines de calabacín

Medallón de solomillo de ternera con patatas panadera

Postre

Coulant de chocolate relleno de caramelo y helado de vainilla

Bodega: Vino tinto rioja, Vino blanco Rueda (solar de la vega), cerveza, agua y refrescos.

Precio: 35 € IVA incluido

Incluidos café y cava

SERVICIOS ADICIONALES

Servicio de transporte: 3 € por persona para más de 40 personas.

Barra libre: 9 € por persona. (2 horas) (Incluye barra libre de golosinas)

Prueba: para grupos de más de 30 personas, ofrecemos una degustación del menú gratuita para 2 personas.

Condiciones de pago: 10% en el momento de la reserva y el resto al finalizar el evento.



www.areaeventos.es / info@areaeventos.es

www.facebook.com/restauranteareasunset