



Estimado amigo,

Le presentamos nuestra selección de menús 2018, para que pueda elegir entre ellos el que más le apetezca o incluso poder crear su propio menú, con las elaboraciones que en ellos puede encontrar y el asesoramiento que le brinda nuestro departamento de Eventos.

En **Acánthum** podrá encontrar un ambiente relajado, diferente y exclusivo donde podrá celebrar una ocasión especial en la que no falte detalle.

Ponemos a su disposición un salón con una capacidad de 50 personas en mesas separadas y de 27 en mesa única. De igual forma puede disfrutar de un acogedor salón para 18 comensales en la planta superior que aporta un carácter más íntimo y privado a su evento.

Nuestro equipo hará que su experiencia sea inolvidable.

Contacte con nosotros para reservar nuestros servicios o solicitar cambios a través del teléfono (+34) 959 245 135 o enviando un email a la dirección de correo eventos@acanthum.com. Infórmenos por favor sobre alergias e intolerancias alimentarias para modificar su menú. **El número mínimo de comensales requerido es de 8 personas.**

Queremos que lo celebres con estrella.

Mar Márquez
Directora de Eventos y Calidad.





Menú Eryngium

Snack en mesa

Individual

Bloody Mary de frambuesa y tomate helado

Ensalada templada de atún rojo y vinagreta láctica

Foie de pato y yuzu con tostas mil especias

Arroz meloso de marisco

Carrillera de ternera, manzana y patata violeta

Nuestro brownie de chocolate y limón

Petit Fours

Café

bodega

Vinos seleccionados 100% Huelva

60€/pax

Iva incluido



acanthum.com



Menú Aestus

Snack en mesa

Individual

Bloody Mary de frambuesa y tomate helado

Croquetas Acánthum

Ensalada de cigalitas y orejones

Huevo de corral trufado

Lomo de atún que soñaba con las bellotas

Solomillo ibérico, boletus y jamón ibérico

Piedra del río Tinto

Petit Fours

Café

bodega

Vinos seleccionados 100% Huelva

68 €/pax

Iva incluido



acanthum.com



Menú Ficus

Snack en mesa

individual

Croquetas Acánthum

Ensalada de cigalitas y orejones

Ortiguillas fritas con mahonesa de miso y manzanilla

Tartar de jarrete de jamón ibérico de bellota

Lubina soasada con jugo de piquillos asados

Presa ibérica a baja temperatura y trufa

Piedra del río Tinto

Petit Fours

Café

bodega

Vinos seleccionados 100% Huelva

74 €/pax

Iva incluido



acanthum.com