



# VALTARI

EMPRESAS 2025





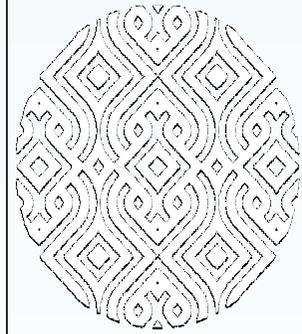
Valtari destaca por su versatilidad a la hora de dar cabida a todo tipo de eventos. Sus cuatro salones permiten acoger a más de 1000 personas en su totalidad, pudiéndose dividir cada salón para obtener espacios a medida.

Sus zonas exteriores compuestas por jardines, porches y parking (con capacidad para 500 vehículos) son el complemento perfecto para un evento camaleónico.

Supone el lugar ideal para presentaciones de productos, formaciones empresariales, aniversarios de empresa, cenas de gala y de navidad, coffee break, cócteles o aperitivos institucionales...

Valtari ofrece una variedad de servicios y propuestas gastronómicas adaptadas a las necesidades de cada cliente, siempre cuidando la identidad corporativa de la empresa.

Se encuentra situado en una gran finca en Alhaurín de la Torre, a un paso de Málaga y la Costa del Sol.



# PRESENTACIÓN

## ESENCIA



Acogedor y coqueto.  
Capacidad para 150 personas  
Zona exterior ajardinada  
Uso de instalaciones  
Equipo de sonido  
Mobiliario según tipo de montaje  
Baños individuales en salón  
Limpieza  
Parking incluido

## INSIGNIA



Elegancia para grandes eventos  
Capacidad para 600 personas  
Zona exterior de Cascada y Pérgola  
Uso de instalaciones  
Equipo de sonido  
Mobiliario según tipo de montaje  
Baños individuales en salón  
Limpieza  
Parking incluido

## FORTUNA

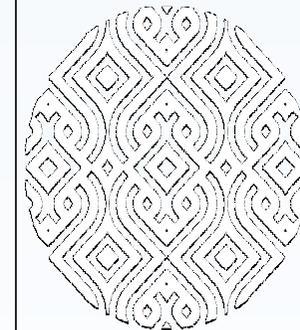


Amplitud y personalidad  
Capacidad para 200 personas  
Zona exterior ajardinada  
Uso de instalaciones  
Equipo de sonido  
Mobiliario según tipo de montaje  
Baños individuales en salón  
Limpieza  
Parking incluido

## BRISA

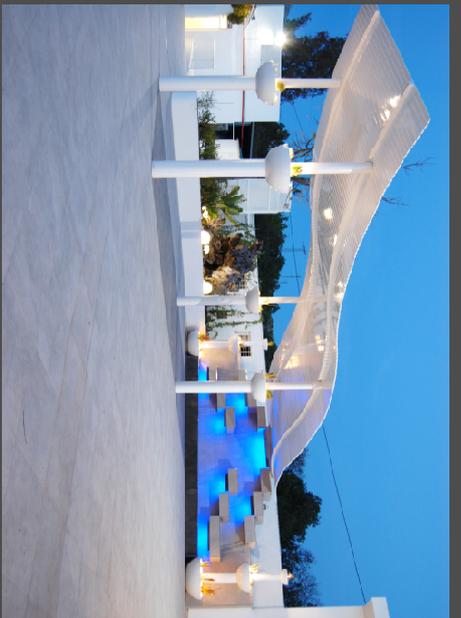
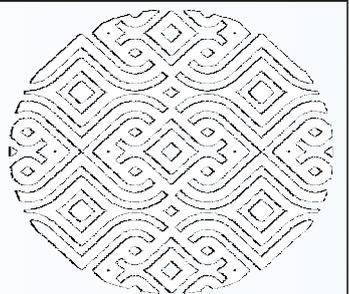


Privacidad con un toque rústico andaluz  
Capacidad para 300 personas  
Porche exterior  
Uso de instalaciones  
Equipo de sonido  
Mobiliario según tipo de montaje  
Baños individuales en salón  
Limpieza  
Parking incluido



# INTERIORES

# EXTERIORES



## COFFEE BREAK 1

Surtido de Minibollería: Croissant, Palmeritas y  
Magdalenitas con pepitas de chocolate

Mini sandwiches

Café, té e infusiones, descafeinado, zumo de naranja,  
zumo de piña

## COFFEE BREAK 2

Surtido de Minibollería: Croissant, Palmeritas,  
Magdalenitas con pepitas de chocolate y galletas o  
bizcocho.

Mini sándwiches

Bollitos de jamón serrano, tomate y Aove

Vasitos de fruta natural

Café, té e infusiones, descafeinado, zumo de naranja,  
zumo de piña

## COFFEE BREAK 3

Surtido de Minibollería: Croissant, Palmeritas,  
Magdalenitas con pepitas de chocolate y galletas o  
bizcocho

Mini sándwiches

Bollitos de jamón serrano, tomate y Aove

Vasitos de fruta natural

Vasito de yogurt con nueces y frutos rojos

Café, té e infusiones, descafeinado, zumo de naranja,  
zumo de piña

## COFFEE BREAK SALUDABLE

Bollitos integrales y de soja con pavo y aguacate

Bollitos multicereales con jamón serrano, tomate y  
Aove

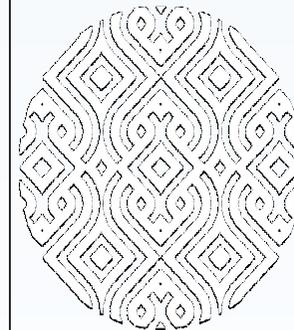
Humus con palitos de zanahoria

Dulces integrales

Vasitos de fruta natural

Vasito de yogurt con frutos secos y frutos rojos

Café, té e infusiones, descafeinado, zumo de naranja,  
zumo de piña



# COFFEE BREAK

## Opción 1

### Entremeses al centro de la mesa

Surtido de croquetas variadas  
Ensalada de brotes verdes con  
ventresca de atún  
Tabla de ibéricos y queso curado

### Plato principal

Escalopines de solomillo de cerdo con  
salsa a elegir acompañado de patatas  
rústicas

Salsa: pimienta, champiñones o vino  
de Málaga

### Postre a elegir

Ver selección más adelante

### Bodega

Tinto Tierras de Castilla  
Blanco D.O. Rioja  
Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

## Opción 2

### Entremeses al centro de la mesa

Ensalada de queso de cabra y vinagreta  
de miel  
Salteado de setas con piñones,  
albahaca y parmesano  
Rusa de langostinos y aove

### Plato principal

Solomillo al hojaldre con patatas a lo  
pobre y verduritas

### Postre a elegir

Ver selección más adelante

### Bodega

Tinto Tierras de Castilla  
Blanco D.O. Rioja  
Cava: Brut  
Cerveza, refrescos, agua mineral y café

## Opción 3

### Entremeses al centro de la mesa

Mariscada (gambas, langostinos,  
cigalas y mejillones)  
Tartar de salmón y mango  
Milhojas de foie, queso de cabra y  
manzana caramelizada

### Plato principal

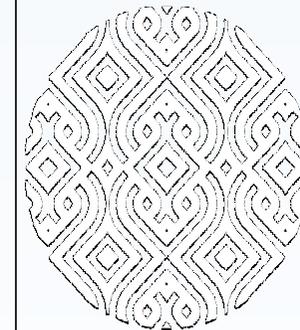
Abanico de cerdo ibérico con alioli de  
almendras, patatas especiadas y  
pimientos de padrón

### Postre a elegir

Ver selección más adelante

### Bodega

Tinto Tierras de Castilla  
Blanco D.O. Rioja  
Cava: Brut  
Cerveza, refrescos, agua mineral y café



# MENÚS EJECUTIVOS

## Opción 1

**Entremeses al centro de la mesa**  
Tabla de ibéricos y queso curado

### Primer plato

Risotto de boletus y rabo de toro

### Plato principal

Solomillo de cerdo marinado  
en salsa teriyaki, patatas especiadas y  
wok de verduras

### Postre a elegir

Ver selección más adelante

### Bodega

Tinto Tierras de Castilla  
Blanco D.O. Rioja  
Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

## Opción 2

**Entremeses al centro de la mesa**  
Tartar de aguacates y langostinos

### Primer plato

Lubina sobre lecho de patatas  
y pimienta verde de Madagascar

### Plato principal

Carrillada ibérica, verduritas de  
temporada y gratén de patatas con  
parmesano

### Postre a elegir

Ver selección más adelante

### Bodega

Tinto Tierras de Castilla  
Blanco D.O. Rioja  
Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

## Opción 3

**Entremeses al centro de la mesa**  
Mariscada (cigalas, langostinos,  
gambas y mejillones)

### Primer plato

Lomo de bacalao sobre crema de  
puerros y alioli gratinado

### Plato principal

Abanico ibérico asado a baja  
temperatura con patatas rústicas,  
espárragos y ajetes

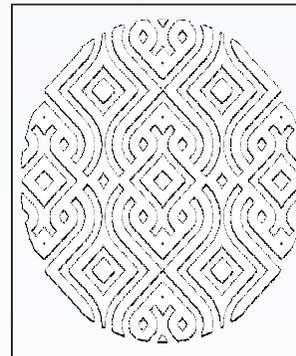
### Postre a elegir

Ver selección más adelante

### Bodega

Tinto Tierras de Castilla  
Blanco D.O. Rioja  
Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café



**MENÚS DE GALA**

## Opción 1

**Cóctel de bienvenida (45 min)**  
8 aperitivos a elegir  
(Ver selección de aperitivos más adelante)

### Menú

Ensalada de rúcula, manzana, queso azul, cebolla morada y vinagreta de frutos rojos

\*\*\*

Medallones de solomillo con salsa de mostaza, crema de boniato y espárragos verdes

### Postre a elegir

Ver selección más adelante

### Bodega

Tinto Tierras de Castilla  
Blanco D.O. Rioja  
Cava: Brut  
Cerveza, refrescos, agua mineral y café

## Opción 2

**Cóctel de bienvenida (45 min)**  
8 aperitivos a elegir  
(Ver selección de aperitivos más adelante)

### Menú

Lomo de atún a la plancha sobre cebolla confitada y alioli de carne de membrillo

\*\*\*

Secreto ibérico asado con miel y romero, patatas especiadas y verduras

### Postre a elegir

Ver selección más adelante

### Bodega

Tinto Tierras de Castilla  
Blanco D.O. Rioja  
Cava: Brut  
Cerveza, refrescos, agua mineral y café

## Opción 3

**Cóctel de bienvenida (45 min)**  
8 aperitivos a elegir  
(Ver selección de aperitivos más adelante)

### Menú

Rape relleno de langostinos sobre arroz negro y pimienta rosa

\*\*\*

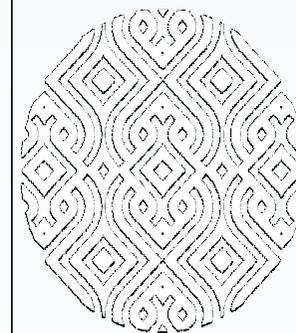
Presa ibérica de bellota a la parrilla, patatas baby y verduras naturales

### Postre a elegir

Ver selección más adelante

### Bodega

Tinto Tierras de Castilla  
Blanco D.O. Rioja  
Cava: Brut  
Cerveza, refrescos, agua mineral y café



**MENÚS DE GALA  
CON CÓCTEL**

## Opción 1

### Aperitivos fríos

Rusa de ventresca de atún y aove  
Tartar de salchichón de Málaga  
Daditos de queso curado  
Vasito de brandada de bacalao  
Piruleta de queso y arándanos  
Surtido de piononos salados

### Aperitivos calientes

Croquetas de gambas al pil pil  
Burritos de pollo  
Flamenquín de rabo de toro  
Cazón en adobo con alioli de menta  
Hamburguesita de ternera, cheddar y rúcula  
Langostino torpedo con salsa de ostras  
Arroz ciego

### Surtido de mini postres

Vinos Tinto Tierras de Castilla  
Blanco D.O. Rioja  
Cava: Brut  
Cerveza, refrescos, agua mineral

(Duración aproximada 1 h y 30 min)

## Opción 2

### Aperitivos fríos

Rusa de ventresca de atún y aove  
Milhojas de foie, manzana y queso caramelizado  
Pimientos cherry rellenos de queso  
Daditos de queso curado  
Ajoblanco de coco  
Macarons Idiazabal  
Surtido de piononos salados

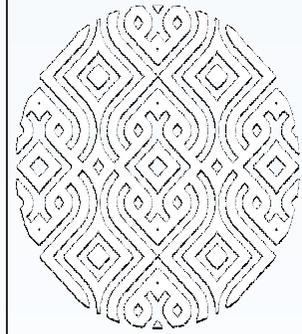
### Aperitivos calientes

Croquetas de salchichón de Malaga y gambas al pil pil  
Langostino rebozado con mayo-japo  
Hamburguesita de ternera, queso y rúcula  
Kebab de pollo, yogurt y rúcula  
Pan bao con carrillada y kimchi  
Tacos de bacalao frito  
Flamenquín de presa ibérica  
Brochetita de pollo yakitori  
Arroz ciego

### Surtido de mini postres

Vinos: Tinto Tierras de Castilla  
Blanco D.O. Rioja  
Cava: Brut  
Cerveza, refrescos, agua mineral

(Duración aproximada 1 h y 45 min)



MENÚS TIPO CÓCTEL

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

### APERITIVOS FRÍOS

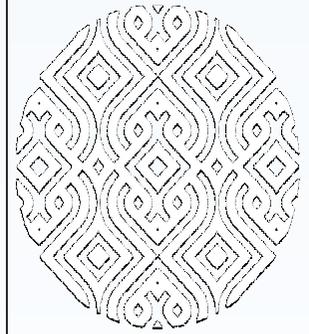
- Rusa de ventresca de atún y aove
- Tartar de salchichón de Málaga
- Piruleta de queso manchego y arándanos
- Ajoblanco de mango
- Blinis de ahumados y queso de cabra
- Macarons Idiazábal
- Tartar de atún y aguacate
- Salmorejo de naranja y bacalao
- Ceviche de lubina
- Miihojas de foie, manzana y queso caramelizado
- Gazpacho de frutos rojos
- Hummus de zanahorias con frutos secos y crudités
- Daditos de queso curado
- Mini ensalada de perdiz escabechada y granada
- Piruleta de foie y chocolate
- Pimientos cherry rellenos de queso
- Tosta de aguacate y sardina ahumada

### APERITIVOS CALIENTES

- Nuestro surtido de croquetitas
- Pulpo asado sobre cremoso de patata y kimchi
- Brochetita de pollo yakitori
- Langostino crujiente con salsa de ostras
- Gyozas de langostino y curry
- Pan bao de secreto ibérico, rúcula y hoisin
- Langostino con coco, sésamo y curry
- Cazón en adobo con alioli de menta
- Mini hamburguesita de ternera, queso y rúcula
- Samosa de ternera, curry y canela
- Kebab de pita con pollo, yogurt y rúcula
- Fajita Tex Mex
- Queso frito con mermelada de frutos rojos
- Taquitos de bacalao frito
- Brochetita de ibéricos y cherry
- Mini pincho moruno
- Cigarrito de huevos con chorizo

### SELECCIÓN DE POSTRES

- Semifrío de turrón y chocolate crujiente
- Cheesecake con cobertura de chocolate blanco
- Ferrero Rocher en textura



APERITIVOS Y  
POSTRES