



UPPERY.CLUB

MENÚS DE NAVIDAD

2026



Flor de Pascua

Aperitivos fríos

Bocado líquido de vermut AVA Rojo
Jamón Ibérico
Tabla de quesos
Tomatito baby confitado con esencia gilda
Esfera de salmorejo arropado con jamón Joselito liofilizado
Tecla crujiente coronada con sardina ahumada sobre compota casera de aguacate de la Axarquía
Ensaladilla Uppery con gambitas de Málaga y mayo de AOVE
Piruleta de foie y chocolate suizo con sal de pimienta de Sichuan
Atún Rojo del Estrecho sobre tosta de pan cristal y emulsión trufada

Aperitivos calientes

Mini molletito Antequerano crujiente y relleno de "pringá" casera
Pulpo frito con espuma de patata, kimchi y furikake rosa
Dumpling de papada ibérica templada y terminada con emulsión de pico de gallo
Mini bao de ave al curry con toques de coco y cilantro
Croissant de rabo de toro con salsa sriracha y jalapeños
Mini Burger de Black Angus

Postre

Mini pastelitos de la casa

Bodega

Refrescos, cerveza y agua
Vinos Selección de nuestro maître

63€ p.p.

(IVA incluido)

Menú tipo cóctel - Duración 2h

Contratación mínima 15 personas

Todos los comensales deben tomar el mismo menú

Solicita información para alergia e intolerancias

Los socios disfrutarán de un 10% de descuento

Rosa de Navidad

Aperitivos

Ensaladilla Uppery con gambitas de Málaga y AOVE
Esfera de salmorejo arropado con jamón Joselito liofilizado
Mini molletito Antequerano crujiente y relleno
de "pringá" casera
Croissant de rabo de toro con salsa sriracha y jalapeños
Mini Burger de Black Angus
Pulpo frito con espuma de patata, kimchi y furikake rosa

Elección de una estación para completar el menú

Estación mexicana

Cochinita pibil (70 gr. por pax)
Carnita del pastor (70 gr. por pax)
Guacamole acompañado de totopos
Crema de queso cheddar fundido con sus discos de maíz acompañado
de los topping tradicionales mexicanos

Estación barbacoa

Brochetas morunas de paleta ibérica
Lagarto ibérico
Chorizo criollo
Panceta asada

Estación atún del Mediterráneo

Tartar de atún trufado sobre tosta de pan cristal, togarashi y
katsuobushi
Ragout de cola blanca y negra en salsa al ajillo con toques de jerez y
sésamo tostado
Albóndigas de atún cocinadas en una suave salsa de pepitoria
Nigiris de atún rojo a la llama con ponzu texturizado y furikake

Bodega

Refrescos, cerveza y agua
Vinos Selección de nuestro maître

56€ p.p.

(IVA incluido)

Menú tipo cóctel - Duración 1.5h

Contratación mínima 15 personas

Todos los comensales deben tomar el mismo menú

Solicita información para alergia e intolerancias

Los socios disfrutarán de un 10% de descuento



Cactus de Navidad

Aperitivos

Bocado líquido de vermut AVA Rojo
Ensaladilla Uppery con gambitas de Málaga y AOVE

Estación mexicana

Cochinita pibil (70 gr. por pax)
Carnita del pastor (70 gr. por pax)
Guacamole acompañado de totopos
Crema de queso cheddar fundido con sus discos de maíz acompañado
de los topping tradicionales mexicanos

Estación barbacoa

Brochetas morunas de paleta ibérica
Lagarto ibérico
Chorizo criollo
Panceta asada

Estación atún del Mediterráneo

Tartar de atún trufado sobre tosta de pan cristal, togarashi y
katsuobushi
Ragout de cola blanca y negra en salsa de ajillo con toques de
jerez y sésamo tostado
Albóndigas de atún cocinadas en una suave salsa de pepitoria
Nigiris de atún rojo a la llama con ponzu texturizado y furikake

Postre

Pastelitos de la casa

Bodega

Refrescos, cerveza y agua
Vinos Selección de nuestro maître

68€ p.p.

(IVA incluido)

Menú tipo cóctel - Duración 2h

Contratación mínima 15 personas

Todos los comensales deben tomar el mismo menú

Solicita información para alergia e intolerancias

Los socios disfrutarán de un 10% de descuento



Muérdago

1 copa de bienvenida de Cava

Al centro para compartir

(entre 4 personas)

Paté de oca acompañado de compota de manzana,
mermelada de tomate picante y karasatu

Nigiris de atún y salmón a la llama

Moje murciano con tomatitos baby, ventresca, rabanito y
huevo de corral

Tacos mexicanos de cochinita pibil/carnita del pastor

Pulpo frito con espuma de patata, kimchi, furikake rosa y
espinaca frita

Lomo de bacalao confitado sobre camita de patata, salsa de
cigalas y rúcula

Costilla de vacuno a baja temperatura, glaseada con una salsa
aterciopelada de montaña con aroma de café y chocolate
suizo

Postre

Cremoso de yogur griego con dados de tocino de cielo y
almendras garrapiñadas

Bodega

Refrescos, cerveza y agua

Vinos selección de nuestro maître

56€ p.p.

(IVA incluido)

Menú servido en mesa

Contratación mínima 15 personas

Todos los comensales deben tomar el mismo menú

Solicita información para alergia e intolerancias

Los socios disfrutarán de un 10% de descuento



Abeto

1 copa de bienvenida de Cava

Al centro para compartir

(entre 4 personas)

Paté de oca acompañado de compota de manzana,
mermelada de tomate picante y carasatu

Nigiris de atún y salmón a la llama

Moje murciano con tomatitos baby, ventresca, rabanito y
huevo de corral

Principal

(a elegir)

Taco de corvina a la brasa, regada con una suave salsa de ají amarillo,
lima y palomitas ibéricas

o

Wellington de solomillo ibérico acompañado de ragout de verduritas tiernas

Postre

Cremoso de yogur griego con dados de tocino de cielo y
almendras garrapiñadas

Bodega

Refrescos, cerveza y agua

Vinos Selección de nuestro maître

56€ p.p.

(IVA incluido)

Menú servido en mesa

Contratación mínima 15 personas

Solicita información para alergia e intolerancias

Los socios disfrutarán de un 10% de descuento



Acebo

1 copa de bienvenida de Cava

Al centro para compartir

(entre 4 personas)

Paté de oca acompañado de compota de manzana mermelada
de tomate picante y carasatu

Nigiris de atún y salmón a la llama

Moje murciano con tomatitos baby, ventresca, rabanito y
huevo de corral

Pulpo frito con espuma de patata, kimchi, furikake rosa y
espinaca frita

Principal

(a elegir)

Lomo de bacalao confitado sobre camita de patata, salsa de cigalas y rúcula
o

Costilla de vacuno a baja temperatura, glaseada con una salsa aterciopelada
de montaña con aroma de café y chocolate Suizo

Postre

Tarta cremosa de queso con toques ahumados acompañada
de helado de frutos rojos y frutos secos garrapiñados

Bodega

Refrescos, cerveza y agua

Vinos Selección de nuestro maître

66€ p.p.

(IVA incluido)

Menú servido en mesa

Contratación mínima 15 personas

Solicita información para alergia e intolerancias

Los socios disfrutarán de un 10% de descuento



Menús Infatiles

Opción “Santa Claus”

Entrantes para Compartir

Mini Pizza

Croquetas de puchero

Principal

Pasta con salsa boloñesa

Postre

Helado de sabores

Bebidas

Agua y Refrescos

15€ p.p

Opción “Reyes Magos”

Entrantes para compartir

Mini Pizza

Croquetas de puchero

Principal

Escalope de solomillo ibérico
con patatas caseras

Postre

Coulant de chocolate

Bebidas

Agua y Refrescos

18€ p.p

(IVA incluido)

Todos los niños deben tomar la
misma opción de menú

Solicita información para alergia e intolerancias

Los socios disfrutarán de un 10% de descuento



UPPERY.CLUB

More than business