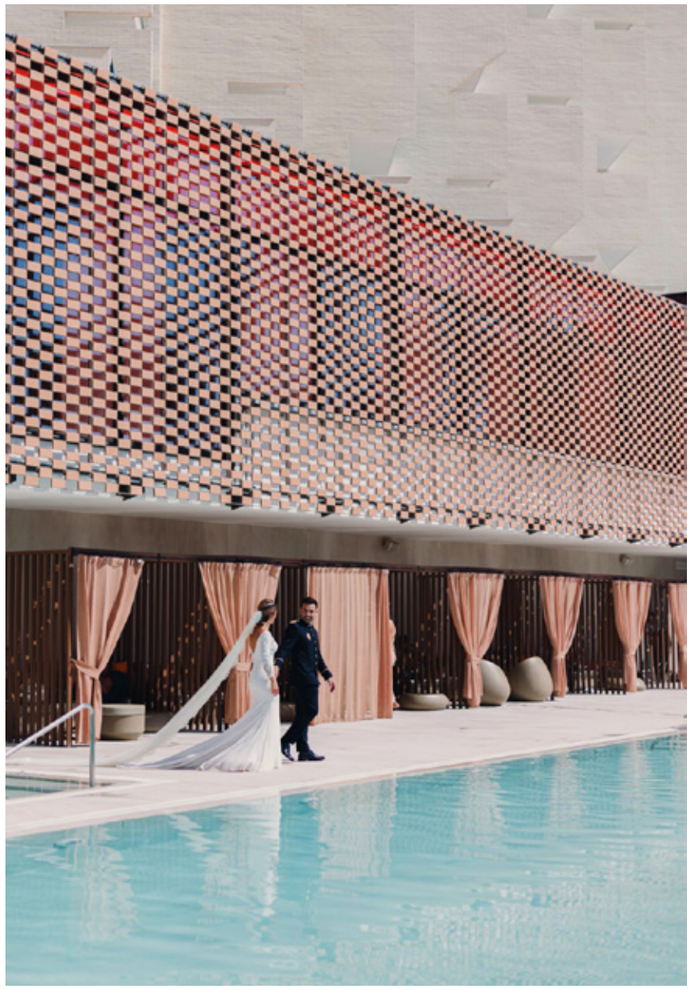
HIGUERÓN
HOTEL
CURIO COLLECTION BY HILTON

Say Yes *to* Higuerón

CATÁLOGO
DE BODAS

Higuerón Hotel Curio Collection by Hilton
HIGUERONHOTEL.COM



El momento de imaginar y soñar comienza tras esta página.

Bienvenidos a la aventura que marcará el inicio del día más especial de vuestras vidas.

Say Yes
to Higuerón.

Higuerón Hotel 5* | The Beach Club | Espacios para soñar | Spa & Wellness | Sport club | Amenidades & Menú

Higuerón
Hotel 5*

El Hotel Higuerón 5* es un viaje por los aspectos más culturales, gastronómicos y artísticos de Málaga, esencia que se recoge en cada uno de sus rincones. Un matiz autóctono cuidadosamente elaborado ofreciendo una experiencia multisensorial.

Una apuesta por el arte y la cultura, donde se reúnen artistas locales y nacionales en una exclusiva colección de obras que incluye creaciones de artistas como Antonio Tapies, el malagueño Enrique Brickman, Francisco Leiro o Lita Cabellut entre otros, conformando espacios que reinterpretan la esencia de la arquitectura andaluza con el empleo de materiales y estilos constructivos autóctonos. Un caleidoscopio de texturas donde predominan la piedra, la madera, el acero y el esparto.

-

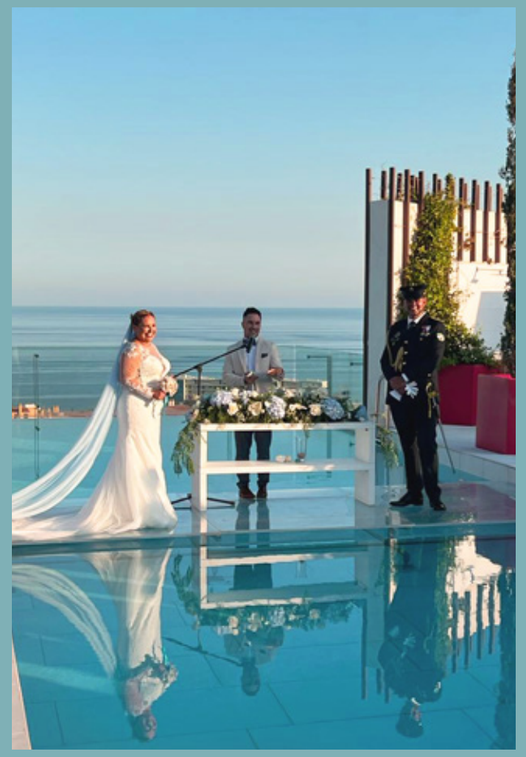
El mínimo para celebrar una boda son 30 personas y con un menú a partir de 95€.

Espacios *para crear...*

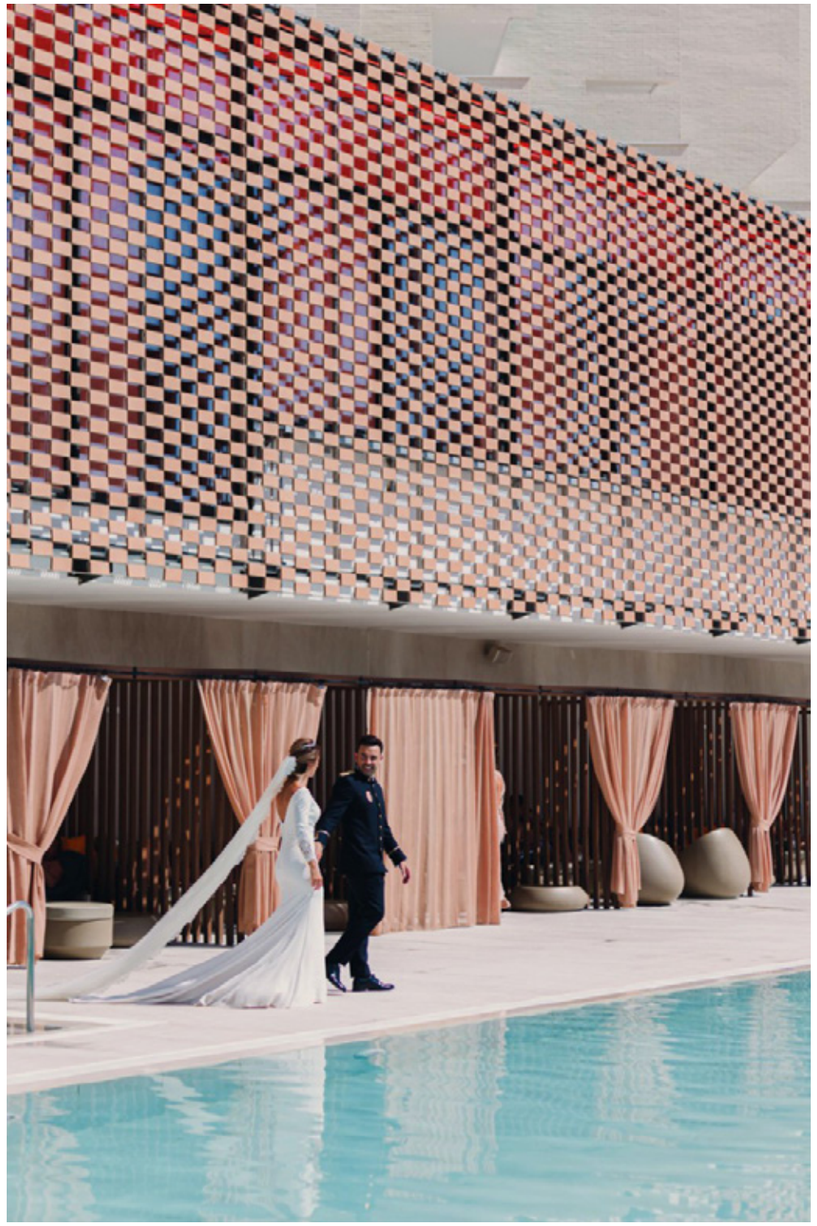
Infinity Pool Lounge

Love *with views*

Infinity views



Unique moments *to share*



Med Pool

Love *with soul*

Jardínes Med

Say yes

into the
Mediterranean

/ Salones Tapíes

Espacios interiores

CATÁLOGO DE BODAS

The Beach Club Higuerón

Tu boda en primera línea

Tu día más importante en un marco incomparable con distintos espacios de estilo mediterráneo, colores arena, líneas sencillas, para disfrutar a cualquier hora del día.

Una ubicación excepcional frente a la playa donde disfrutar de vistas panorámicas al mar y atardeceres naranja.

Bodas Boutique

Menús de boda

Sunshine

Copa de Cava de Bienvenida.

PARA COMPARTIR

Roll de Pulpo con Polvo de Aceituna Kalamata y Salsa Kimchee.

Aguachile de Presa Ibérica con Cebolla Morada, Cilantro, Virutas de Totopo y Jalapeños.

Bacalao Gindara Cremoso de Tinta con Kumquat.

INDIVIDUALES

Rodaballo con Arroz de Wakame, Verdura Asada
y Salsa Saikyo Miso a la Naranja.

Sorbete de Lima y Frutos Rojos.

Solomillo de Vaca Madurada con Foie, Salteado de Setas y Patatas Duquesa.

POSTRES

Tarta de Queso.

Piña Colada Sólida.

110€ pp

Sunset

Copa de Cava de Bienvenida.

APERITIVOS FRIOS

Ceviche de Salmón con Leche Tigre
Fruta Pasión y Palomitas.

Ferrero Foie sobre Crema de Queso Payoyo.

Maki Roll Spicy Tuna con Emulsión
de Kimchee y Cebolla Crujiente.

APERITIVOS CALIENTES

Langostino Tropical

Calamar Relleno a Baja Temperatura
y Mojo Picón de Jalapeño

Pan Bao de Pulled Pork Ibérico
y Salsa Barbacoa.

PRINCIPALES A ELEGIR

Libro de Lubina relleno con Mariscos, Salsa de Carabinero y Cremoso de Celery.

Bacalao a Baja Temperatura sobre Cremoso de Tinta de Calamar,
Bouquet de Microbrotes, Cítricos y su propio Pil-Pil.

Lingote de Cochinillo con Patatas Primor Salteadas con Mantequilla
y Hierbas Monte con Salsa Manzana Asada.

Tataki Vaca Madura (Chuletón) sobre Puré de Patata Trufada
Salsa Chimichurri y Crumble de Panko.

POSTRES

Tarta de Queso Fundente con Toffee y Frutos Rojos.

Muerte por Chocolate.

Tartaleta Lemon Pie.

Mochis de Mango con Polvo.

95€ pp

**Menús de referencia, se pueden confeccionar a medida.*

Despedidas

Lo que pasa en el Beach,
se queda en el Beach

Pre-bodas

Packs Beach Club Higuerón

Pedida de mano en yate

Paseo en Barco por el Mediterráneo para ver el atardecer (2 horas) que incluye:

Botella de Moët Chandon.

Cena Especial para dos en el Restaurante The Japo con maridaje.

Copa de Cava de Bienvenida.

560€

Despedida de solteros/as

Paseo en Barco por el Mediterráneo por 2 horas (máximo 6 personas).

Cama Balinesa con Botella de Moët Chandon o una Botella de Destilados con servicio y 12 refrescos (3 personas máximo por cama).

Cena a nivel de playa en The Beach desde 40¤ por persona.

Pide tu presupuesto personalizado!

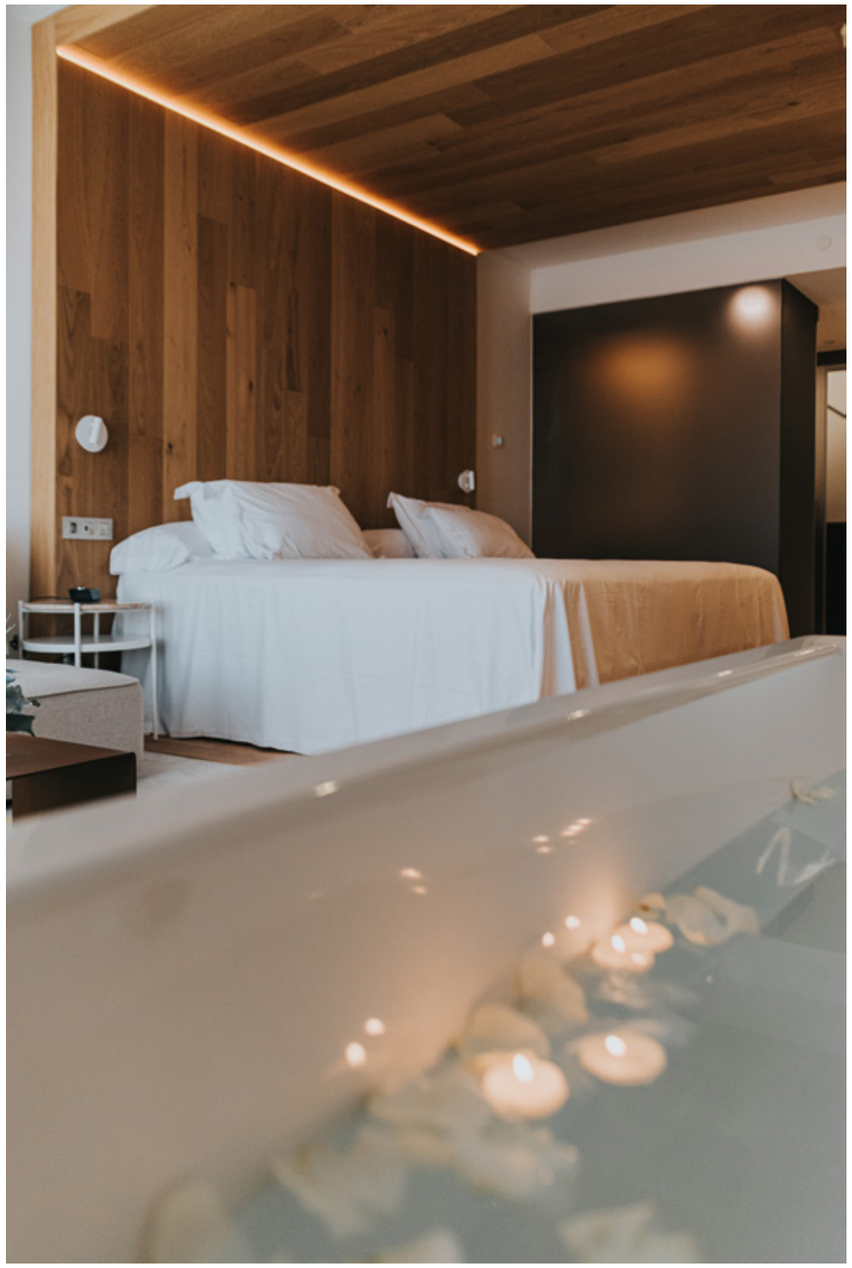
Quédate

a dormir ...

Apartamentos con solarium y jacuzzi

Espacios
para soñar

Suite Nupcial



/ Share

Leiro Love

Spa & *Wellness*

Pre-wedding
Relax & Beauty Experience

En solo 3 semanas Higuerón Spa propone puesta a punto perfecta, para lucir radiante en el día más importante de la pareja, tanto a nivel físico como emocional. Sesiones que combinan estética, belleza y bienestar con la idea de alcanzar ese equilibrio físico, mental y emocional tan importantes para poder disfrutar al 100% de un día de boda inolvidable.

Pack pre-boda

3 semanas
para novia / novio

3ª Semana pre-boda

Facial
Massada Bioactivador reequilibrante con Prebióticos

Corporal
Peeling corporal de Flores y Cristal

2ª Semana pre-boda

Facial
Massada Iluminador Pearl Perfection efecto flash

Corporal
Envoltura de temporada hidratante – reafirmante con masaje relajante aromático

1ª Semana pre-boda

Facial
Massada Anti-aging de Ácido Hialurónico

Corporal
Masaje oriental (tailandés, balinés, hindú)
Circuito Spa

Incluye:
Descuento de 10% para madinas, damas de honor, padrinos o acompañantes en tratamientos y circuito spa durante estas tres semanas.

450€ / Persona

900€ / Pareja

Pack pre-boda flash

198€ / Persona

396€ / Pareja

1 día - Experiencia Beauty and Relax

Para la novia

Facial
Massada anti-aging de Ácido Hialurónico

Corporal
Peeling corporal de Flores y Cristal
Masaje relajante aromático
Circuito Spa

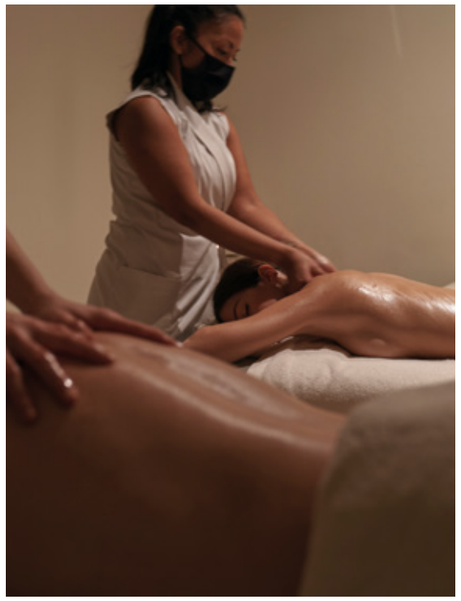
Cava y bombones

Para el novio

Facial
Facial anti-aging Renacer del hombre

Corporal
Peeling corporal de Flores y Cristal
Masaje relajante aromático
Circuito Spa

Cava y bombones



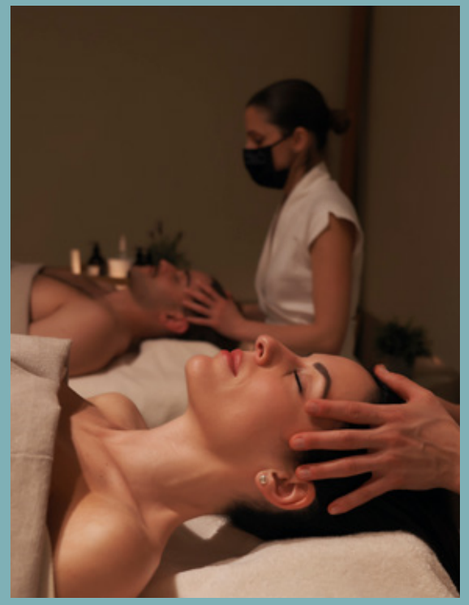
Together Experience

Curcuito spa

Masaje relajante de 40 minutos

Cava y bombones

199€ / Pareja



Post-wedding Experience

Pasado el gran día y el estrés, comienza una nueva etapa y para ello Higuerón Spa propone un momento de desconexión en busca del reequilibrio. Una sesión de relax y exclusividad en pareja.

Celebrar el amor comenzando por un momento de relajación en nuestro Circuito Spa, continuando en nuestra cabina Dúo, disfrutando de un mágico ritual facial y corporal que transportará a la pareja a un mundo de suaves perfumes y piedras semipreciosas para mejorar su estado físico, mental y emocional, a través de las texturas y aromas del Mar de Bali.

Para la pareja de recién casados:

Circuito Spa

Facial y corporal: Ritual de Orquídeas y piedras semipreciosas del Mar de Bali

Cava y bombones

140€ / Persona

280€ / Pareja

Beautique Experience

Servicio de peluquería y maquillaje para novias y madrinas.

Sport Club

Pack Wedding Gold

Mínimo 3 meses

50% descuento matrícula.

Entrevista individual o en pareja con un entrenador personal cualificado.

1 sesión de entrenamiento personal a la semana.

Diseño y programación personalizada del plan de entrenamiento.

Control, seguimiento y ajuste semanal del programa de entrenamiento.

1 Medición de composición corporal quincenal.

270€ / px - mes

Time _

_ *to activate*

Pack Wedding Platinum

Mínimo 3 meses

Matrícula gratuita.

Entrevista individual o en pareja con un entrenador personal cualificado.

2 sesiones de entrenamiento personal a la semana.

Diseño y programación personalizada del plan de entrenamiento.

Control, seguimiento y ajuste semanal del programa de entrenamiento.

1 Medición de composición corporal a la semana.

395€ / px - mes

Ameni-
dades &
Menú

Cocktail

Bienvenida / 01

Snack en mesa:
Chips de patata saborizadas
Piruletas de parmesano y tomate seco

Gazpacho ahumado de piñones garrapiñados

Mini vol au vent de mousse de salmón y langostinos

Croqueta casera de setas de temporada

Vieira crujiente con emulsión de plancton y huevas de wasabi

35€

Bienvenida / 02

Snack en mesa:
Chips de patata saborizadas
Piruletas de parmesano y tomate seco

Gazpacho de cereza negra

Chupito de Parmentier de patata con pulpo al aroma de pimentón

Carpaccio de presa ibérica con teriyaki de lima y queso payoyo

Croquetas de jamón ibérico

35€

Menús

Menú / 01

Crema de carabineros y jengibre con su tartar

Bacalao al pilpil de miso, con salteado de col china, piñones y pasas

o

Carrillada de ternera guisada al vino tinto, cremoso de patata y trufa y mini verduras

Miel en texturas con gelee de piña, bizcocho de almendras y crema helada de limón

95€

Menú / 02

Foie micuit, jalea de maracuyá, confitura de ruibarbo y vinagreta de miel y pistachos

Fideua de setas con pulpo a la brasa y emulsión de ajo negro

Merluza asada al horno con espuma de patata y almejas en salsa de jalapeños

o

Magret de pato asado en costra de sal, estofado de hinojo y aceituna negra

Tarta de chocolate y café, granizado de bourbon y crema helada de chocolate

100€

Menú / 03

Ensalada fría de láminas de bacalao con tartar de aguacate y espárrago triguero, vinagreta de tomate y emulsión de perejil

Raviolis rellenos de hongos y setas de temporada, crema montada de foie gras y jamón ibérico

Lubina al horno con brandada de vieiras y limón encurtido

o

Lomo alto de ternera Retinta asado al sarmiento, trinxat de patata y coles salteadas al bourbon

Mousse de chocolate y cremoso de crema catalana con helado de leche

110€

Menú / 04

Crema tibia de puerros jóvenes, con vieras asadas y caviar de esturión

Tomate relleno de calamar sobre un falso risotto de sepia y jugo espumoso de queso Idiazábal

Rodaballo a la parrilla con jugo reducido de sus espinas, cuscús de hortalizas y yogurt especiado

o

Solomillo con terrina de patata y bacon, chalotas en compota y glaseadas al vino tinto con jugo reducido

Terciopelo de chocolate negro sobre sable de cacao y crema helada de coco

120€

Bodega

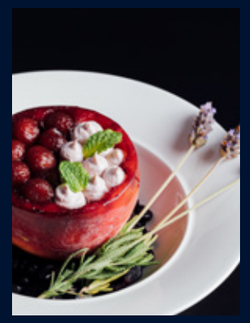
Gorrión Blanco Verdejo - D.O Rueda
Tahur Crianza Tempranillo - D.O.C. Rioja

Juve & Camps - Cava
Todos los menús incluyen agua natural y con gas, refrescos y cervezas con y sin alcohol, infusiones y café

Suplemento:
Champagne – 25€ por persona

Diego Gallegos

PRESENTA



Lujo & Sostenibilidad

se unen para hacer
TU DÍA INOLVIDABLE

Menú
Estrella Michelín

Snacks de río

Aguachile mediterráneo
Selección de pescados sostenibles de la zona

Causa de atún rojo con huevas de trucha ecológica

Esturión confitado de Riofrío, cremosos de tubérculo y jugo vegetal de nuestro huerto

Carrillera ibérica trufada con caldo de jamón, patata aliñada y microgreens

---

Naranja cachorreña
Mousse de naranja, ganache de chocolate negro y crumble

120€

Recena

Opción / 01

30€

Mini mollete de Jamón ibérico y tomate

Mini pizza prosciuto

Churros

Chocolate a la taza con toques de vainilla

Brochetitas de frutas

Opción / 02

38€

Mini mollete de Jamón ibérico y tomate

Mini pizza prosciutto

Mini Burger de ternera Retinta con cebolla caramelizada

Brochetitas de frutas

Mini croissant de chocolate

Churros

Chocolate a la taza con toques de vainilla

Infantil

30€

Jamón ibérico

Surtido de fritos: croquetas, nuggets, palitos de mozarella

Macarrones con salsa boloñesa

Filete de solomillo de ternera empanado con patatas fritas

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Incluye Agua, refrescos y zumos

Say Yes
to HIGUERÓN

Contacta con nuestro equipo

(+34) 951 505 101
groups@higueronhotel.com

@higueronresort
HIGUERONHOTEL.COM

HIGUERÓN
HOTEL

CURIO COLLECTION BY HILTON

CATÁLOGO DE BODAS

Higuerón Hotel Curio Collection by Hilton
HIGUERONHOTEL.COM