



Navidad en el Alimara y menús para llevar

Este año podéis celebrar la Navidad en nuestros restaurantes, o si lo deseáis, podéis llevaros el Alimara a casa con platos para llevar. En ambos casos la celebración de estos días tan especiales será deliciosa. ¿Queréis pasar también la noche, o disfrutar de una buena siesta? Añadid a vuestra reserva una habitación.

Menú para Nochebuena, Navidad y San Esteban en el Alimara

SNACKS

Espuma de queso de cabra y cereales crujientes
Cornete con royal de salmón ahumado
Bombón de foie y manzana
Bocado de oliva negra y crema de anchoa

ENTRANTES

Canelones de asado con bechamel trufada y fundido de queso
Ensalada de gambas con aguacate y cítricos
Coca tibia de bacalao confit, calabaza, cebolla dulce, espinacas y vinagreta de almendra
Escudella de Navidad con galets y pilota (solamente el día de Navidad)

PRINCIPALES

Pollo de payés relleno de foie y castañas con salsa de asado y manzana escalibada
Bacalao con salsa pil de setas y cremoso de boniato
Meloso de ternera con polenta de parmesano y salsa de setas al aroma de ratafía
Carn d'olla de Navidad (solamente el día de Navidad)

FINAL DULCE

Tándem de cítricos
Mousse de chocolate, frambuesas y crujiente de avellana
Strussel de manzana con chantilly

SOBREMESA

Dulces de Navidad

BODEGA

Vino de la casa, agua, café y copa de cava

PRECIO POR PERSONA: 52€

Menú infantil (hasta 12 años)

SNACKS Chips de patata, bastón de hojaldre de queso, botón de tártaro de fuet

ENTRANTE Macarrones de la abuela o Canelones de asado

PRINCIPAL Pollo asado con patatas o Cachopo de ternera con patatas

POSTRES Nuestro pijama

BEBIDA Agua mineral, refresco o zumo

PRECIO POR NIÑO: 25€

Menú vegetariano

SNACKS

Gilda vegetal
Hummus con caviar de aceite de oliva virgen y papadum
Bocado de aceituna negra y mermelada de tomate

ENTRANTE

Coca de verduras con hojas de espinaca y vinagreta de almendra

PRINCIPAL

Moussaka de berenjena y falso asado con crema de setas

FINAL DULCE

Mousse de chocolate, frambuesas y crujiente de avellana

SOBREMESA

Dulces de Navidad

BODEGA

Vino de la casa, agua, café y copa de cava

PRECIO POR PERSONA: 52€

Habitación

- En Nochebuena, quedaros a dormir y desayunar por solo 60€ la habitación doble.
- Siesta en Alimara el día de Navidad y San Esteban. Podéis disfrutar de una siesta por solamente 40€ la habitación doble (16 a 21 horas)

Condiciones de reserva en nuestros restaurantes

- Reservas de máximo 16 personas, disponibilidad limitada. La capacidad de las mesas irá en función de las normas Covid del momento.
- Se podrá permanecer en el restaurante hasta las 00:30 horas en Nochebuena.
- Se podrá permanecer en el restaurante hasta las 17:30 horas el día de Navidad y San Esteban.
- Los platos elegidos se deben comunicar antes del día 16 de diciembre.
- Se puede variar el número de asistentes hasta 72 horas antes de la comida. Cualquier cancelación posterior supondrá un gasto del 100% del menú.
- Todos los precios indicados incluyen el 10% de IVA.

Condiciones de pago

- 20% como confirmación de la reserva.
- 70% antes del 20/12/20
- Importe restante y posibles extras, el mismo día.

Si queréis celebrar las fiestas en casa pero os da pereza cocinar, llevaos el Alimara a vuestra mesa. Nuestros platos para llevar están pensados para calentar y comer.

Para llevar	Precio/unidad
SNACKS	
Croqueta de jamón ibérico	1.30 €
ENTRANTES	
Canelones de asado (ración 4 canelones)	8.00 €
Escudella con galets y carn d'olla (ración para 2 personas)	24.00 €
PRINCIPALES	
Pollo de payés relleno de foie y castañas	12.00 €
Ternera asada con setas	13.00 €
POSTRES	
Mousse de chocolate y frambuesas	5.00 €
BODEGA	
BLANCOS	
Masia la Sala 2018 (Penedès, Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay)	8.50 €
Atrium 2017 (Penedès, Chardonnay, Parellada)	9.50 €
La Surreal 2018 (Empordà, Chardonnay)	14.50 €
ROSADOS	
Masia la Sala 2018 (Penedès, Merlot, Sumoll, Tempranillo)	9.00 €
La Mar Rosa 2018 (Empordà, Lledoner)	13.50 €
La Huella de Aitana 2017 (Navarra, Garnatxa negra)	16.50 €
TINTOS	
Masia la Sala 2016 (Penedès, Tempranillo, Cabernet, Garnatxa)	9.00 €
L'Altre 2018 (Costers del Segre, Monastrell, Garnatxa negra)	9.50 €
Formiga de Vellut 2017 (Priorat, Syrah, Garnatxa, Carinyena)	15.50 €
CAVA	
Mont Marçal Brut Nature Reserva (Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay)	12.00 €
Rabellat i Vidal Brut (Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay)	12.00 €

Condiciones de servicio para llevar

- Las raciones se servirán en bandejas aptas para calentar en el horno.
- En el caso de la escudella, los galets se servirán crudos.
- Servicio de reserva hasta el 22/12/2020
- Recogidas previa reserva a partir del 22/12/20
- Todos los precios indicados incluyen el 10% de IVA.

Condiciones de pago

- 50% como confirmación de la reserva y el resto el día de recogida.