



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 una habitación a vuestra reserva.

## 25 de diciembre fum, fum, fum...

### TAPAS EN MESA

Mini cheesecake de Idiazabal  
Royal de setas  
Terrina de paté de campaña con trufa y pistachos  
Bombeta Alimara de marisco

### EMPEZAMOS COMO MARCA LA TRADICIÓN

Con caldo de Navidad (escudella barrejada con pelota y galets)

### SEGUIMOS CON EL CLÁSICO O NO...

Carn d'olla al plato  
muslito de pollo, jarrete de ternera, panceta de cerdo, butifarra negra, verdura y garbanzos  
o  
Raviolis de gamba y setas con crema de estragón

### VAMOS A POR TODAS...

Bacalao confit con alcachofas asadas y salsa vizcaína  
o  
Cordero a la cuchara con cremoso de boniato y salsa de romero

### ACABAMOS CON UN DULCE DE FIESTA

Tronco de Navidad con vainilla y frambuesas

### SOBREMESA

Turrone y barquillos

### BODEGA

Petit Clot dels Oms D.O. Penedès  
Azabache D.O.C. Rioja  
Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava  
Agua mineral, infusión o café y licor

PRECIO POR PERSONA: 64 €

## Menú infantil (hasta 12 años)

---

SNACKS	Pizzastick, chips de patata, gilda infantil (mozzarella, tomate cherry, fuet) y aceitunas rellenas
ENTRANTE	Caldo de Navidad (escudella barrejada con galets)
PRINCIPAL	Pollo asado con patatas o Flamenquín de ternera y gruyère
POSTRES	Tronco de Navidad con vainilla y frambuesas
BEBIDAS	Agua mineral y refrescos

PRECIO POR NIÑA O NIÑO: 25,50 €

## Menú vegetariano

---

### SNACKS

Mini cheesecake de Idiazabal

Royal de setas

Hummus de zanahoria y sésamo

Chips de boniato especiadas

### EMPEZAMOS CON...

Ensalada de verduras con stracciatella de burrata y picada de frutos secos

### SEGUIMOS CON...

Mussaca de berenjena con crema de piñones

### VAMOS A POR TODAS

Fricandó de seitán con setas

### ACABAMOS CON UN DULCE DE FIESTA

Cremoso de coco, mango y piña confitada con lima

### SOBREMESA

Turrone y barquillos de Navidad

### BODEGA

Petit Clot dels Oms D.O. Penedès

Azabache D.O.C. Rioja

Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava

Agua mineral, infusión o café y licor

PRECIO POR PERSONA: 64 €

## Habitación

---

- Siesta en el Alimara. Disfrutad de una siesta por tan solo 40€ la habitación doble (16 a 21 horas).

## Condiciones de reserva

---

- Reservas en el restaurante de máximo 16 personas, disponibilidad limitada. La capacidad de las mesas irá en función de las normas Covid del momento.
- Grupos a partir de 18 personas adultas en salón privado.
- Grupos entre 12 y 17 personas adultas tendrán un suplemento de salón de 150 €.
- Estancia en restaurante hasta las 17:30 horas y en salón privado hasta las 18:30 horas.
- Los platos escogidos se deben comunicar antes del día 15 de diciembre.
- Se pueden hacer variaciones del 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

---

Condiciones de pago para grupos en sala privada:

- 300 € como depósito para confirmación en firme de la reserva.
- 90% antes del 21 de diciembre (descontando el depósito).
- Importe restante y posibles extras, el mismo día.

Condiciones de pago para reservas en el restaurante:

- Paga y señal de dos menús para confirmación en firme de la reserva.
- 70% antes del 21 de diciembre (descontando la paga y señal).
- 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
<strong>SNACKS</strong>	
Croqueta de jamón ibérico	1.30 €
<strong>ENTRANTES</strong>	
Canelones de asado (ración 4 canelones)	8.00 €
Escudella con galets y carn d'olla (ración para 2 personas)	24.00 €
<strong>PRINCIPALS</strong>	
Guisado de meloso ibérico con verduras de otoño	12.00 €
Ternera asada con setas	13.00 €
<strong>POSTRE</strong>	
Mousse de chocolate y frambuesas	5.00 €
<strong>BODEGA</strong>	
<strong>BLANCOS</strong>	
Masia la Sala D.O. Penedès	10.00 €
Petit Clot D.O. Penedès	12.00 €
Flor Innata D.O. Rueda	12.00 €
<strong>TINTOS</strong>	
Masia la Sala D.O. Penedès	10.00 €
Mas Rabell Alquimia D.O. Catalunya	12.00 €
Azabache Crianza D.O.C. Rioja	12.00 €
<strong>CAVA</strong>	
Mont Marçal Brut Nature Reserva	11.00 €
Rabellat i Vidal Brut	14.00 €

## 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 22/12/2021. Recogidas previa reserva a partir del 22/12/21.
- 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.