



MENÚS
DE
FESTES

Celebrad la Navidad en nuestros restaurantes y ahorradle el trabajo a los cocineros y cocineras de la familia. ¿Queréis pasar también la noche o disfrutar de una buena siesta? Añadid una habitación a vuestra reserva

25 de diciembre *fum, fum, fum...*

TAPAS

Gilda de bacalao

Royal de setas

Lingote de terrina de pollo y cacahuete al curri

Croqueta de berenjena ahumada y parmesano

EMPEZAMOS COMO MARCA LA TRADICIÓN

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 ibéricos con crema de *ceps* y piña caramelizada

VAMOS A POR TODAS

Corvallo al horno con cremoso de boniato, jengibre y jugo de asado

o

Espalda de cordero con manzana al horno y salsa de vino rancio con piñones

ACABAMOS CON UN DULCE DE FIESTA

Tronco de Navidad con vainilla y frambuesas

SOBREMESA

Nuestros turrone artesanales y barquillos de Navidad

BODEGA

Naiada D.O. Penedès

Solar Viejo D.O.C. Rioja

Aria Brut Nature D.O. Cava

Agua mineral, infusión o café y licor

PRECIO POR PERSONA: 68,00 €

Menú infantil (hasta 12 años)

TAPAS	Pizzastick, chips de patata, gilda infantil (mozzarella, tomate cherry, fuet) y aceitunas rellenas
ENTRANTE	Caldo de Navidad (<i>escudella barrejada con galets</i>)
PRINCIPAL	Pollo asado con patatas o Flamenquín de ternera y emental
POSTRE	Tronco de Navidad con vainilla y frambuesas
BEBIDAS	Agua mineral y refrescos

PRECIO POR PERSONA: 27,00 €

Menú vegetariano

TAPAS

Royal de setas
Hummus de zanahoria y sésamo
Croqueta de berenjena ahumada y parmesano
Chips de boniato al curry

EMPEZAMOS

Crema de calabaza trufada con huevo poché, parmesano y crujiente de cereales y semillas

SEGUIMOS

Canelón de berenjena y setas con crema de almendra

VAMOS A POR TODAS

Timbal de Heura, *trinxat* de patata y cebolla con crema de mostaza

ACABAMOS CON UN DULCE DE FIESTA

Cremoso de coco, mango y galleta crujiente

SOBREMESA

Nuestros turronec artesanales y barquillos de Navidad

BODEGA

Naiada D.O. Penedès
Solar Viejo D.O.C. Rioja
Aria Brut Nature D.O. Cava
Agua mineral, infusión o café y licor

PRECIO POR PERSONA: 68,00 €

Habitación

Siesta en el Alimara. Disfrutad de una siesta por tan solo 50,00 € la habitación doble (de 16 a 21 horas)

Condiciones de reserva

Todos los precios indicados incluyen el 10% de I.V.A.

Reservas en el restaurante de máximo 16 personas, disponibilidad limitada.

Mesas superiores a 16 personas deberán reservar una sala privada:

- Grupos entre 12 y 17 personas adultas tendrán un suplemento de alquiler de salón de 150,00 €.
- Coste de alquiler de sala gratuito para grupos de mínimo 18 personas adultas.

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 en el número de asistentes hasta 72 horas antes de la comida. Cualquier cancelación posterior supondrá un gasto del 100% del menú.

Condiciones de pago

Condiciones de pago para grupos en sala privada:

- 300,00 € como depósito para la confirmación en firme de la reserva.
- 90% antes del 18 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 la confirmación en firme de la reserva.
- 70% antes del 18 de diciembre (descontando la paga y señal).
- Importe restante y posibles extras, el mismo día.