

Enguany celebrem el Nadal als nostres restaurants i estalvieu-li la feina als cuiners i cuineres de la família.  
Voleu passar també la nit o fer la migdiada?  
Afegiu una habitació a la vostra reserva.



# MENÚ DE NADAL

## 25 DE DESEMBRE FUM, FUM, FUM...

### TAPES

Terrina de bolets i castanyes  
Didal cruixent de tomàquet i sardina fumada  
Coca de blat de moro amb tàrtar de vedella a la mostassa  
Crema de formatge Idiazábal amb engrunes de pa cruixents

### COMENCEM COM MARCA LA TRADICIÓ

Brou de Nadal (escudella barrejada amb pilota i galets)

### SEGUIM AMB EL CLÀSSIC O NO

Carn d'olla al plat  
pernilet de pollastre, jarret de vedella, cansalada de porc, botifarra negra, verdura i cigrons  
o  
Amanida de llagostins amb alvocat i cítrics

### ANEM A PER TOTES

Corball amb menier de llima i avellana amb cremós de moniato  
o  
Melós de vedella al porto amb milfulls de carbassa i picada d'alfàbrega i pinyons

### ACABEM AMB UN DOLÇ DE FESTA

Tronc de Nadal de xocolata i gerds

### SOBRETAULA

Els nostres turrons artesanals i neules

### CELLER

Naiada D.O. Penedès  
Solar Viejo D.O.C. Rioja  
Aria Brut Nature D.O. Cava  
Aigua mineral, infusió o cafè i licor

---

PREU PER PERSONA: 68,00 €

## MENÚ INFANTIL (FINS A 12 ANYS)



### TAPES

Croqueta de pollastre rostit  
Natxos amb crema de formatge i tomàquet cirerol  
Didal cruixent de tàrtar de fuet

### ENTRANT

Brou de Nadal (escudella barrejada amb galets)

### PRINCIPAL

Pollastre rostit  
Fish & Chips  
Milanesa de vedella amb formatge gruyère

### POSTRES

Tronc de Nadal de xocolata i gerds

### BEGUDES

Aigua mineral, refrescs o suc

PREU PER PERSONA: 28,00 €

## MENÚ VEGETARIÀ

### TAPES

Tàrtar de tomàquet  
Panacota de pastanaga i caviar d'oli de sèsam  
Natxo amb crema de mozzarella i jalapeño  
Falafel

### COMENCEM

Crema de porro amb caviar d'oli d'oliva i tòfona

### SEGUIM

Milfulls de carbassa amb bolets i picada d'alfàbrega i pinyons

### ANEM A PER TOTES

Timbal d'Heura, trinxat de patata morter i crema de romani

### ACABEM AMB UN DOLÇ DE FESTA

Tronc de Nadal de xocolata i gerds

### SOBRETAULA

Els nostres torrons artesans i neules

### CELLER

Naiada D.O. Penedès  
Solar Viejo D.O.C. Rioja  
Aria Brut Nature D.O. Cava  
Aigua mineral, infusió o cafè i licor

PREU PER PERSONA: 68,00 €

## HABITACIÓ

---

Migdiada a l'Alimara. Gaudiu d'una migdiada per només 50,00 € l'habitació doble (de 16 a 21 hores)

## CONDICIONS DE RESERVA

---

Tots els preus indicats inclouen el 10% d'I.V.A.

Reserves al restaurant de màxim 16 persones, disponibilitat limitada.

Taules superiors a 16 persones hauran de reservar una sala privada:

- Grups entre 12 i 17 persones tindran un suplement de lloguer de sala de 150 €
- Cost de sala gratuït per a grups de mínim 18 persones adultes.

Estada al restaurant fins a les 17:30 hores

i en sala privada fins les 18:30 hores.

Els plats escollits s'han de comunicar abans del dia 15 de desembre.

Es poden fer variacions en el nombre d'assistents fins a 72 hores abans de l'àpat. Qualsevol cancel·lació posterior suposarà una despesa del 100% del menú.

## CONDICIONS DE PAGAMENT

---

Condicions de pagament per a grups en sala privada:

- 300,00 € com a bestreta per a la confirmació en ferm de la reserva.
- 90% abans del 18 de desembre (descomptant la bestreta).
- Import restant i possibles extres, el mateix dia.

Condicions de pagament per a reserves al restaurant:

- Bestreta de dos menús per a la confirmació en ferm de la reserva.
- 70% abans del 18 de desembre (descomptant la bestreta).
- Import restant i possibles extres, el mateix dia.

Enguany celebren el Nadal als nostres  
restaurants i estalvieu-li la feina als cuiners  
i cuineres de la família.  
Voleu passar també la nit o fer la migdiada?  
Afegiu una habitació a la vostra reserva.

# MENÚ PER A LA NIT DE NADAL, SANT ESTEVE, ANY NOU I REIS

## TAPES (totes incloses)

Terrina de bolets i castanyes  
Didal cruixent de tomàquet i sardina fumada  
Coca de blat de moro amb tàrtar de vedella a la mostassa  
Crema de formatge Idiazábal amb engrunes de pa cruixents

## ENTRANTS

Caneló de rostit amb crema de parmesà i poma caramellitzada  
Amanida de llagostins amb cítrics i alfàbrega  
Coca de carbassa escalivada amb bacallà micuit i romesco de pinyons  
Amanida de carxofes amb ànec curat, pera i vinagreta

## PRINCIPALS

Melós de vedella al porto amb sofregit de bolets i cremós de tubèrcles  
Turnedó de jarret de porc a l'estragó, tatin de cebetes i gremolata de mostassa  
Rostit de galta ibèrica amb cremós de moniato i salsa de bolets  
Llobarro amb patata mortar i salsa de suquet

## FINAL DOLÇ

Lingot de xocolata, cafè i Baileys  
Mousse de te matxa i cítrics

## SOBRETAULA

Llaminadures de Nadal

## CELLER

Vi de la casa, aigua, cafè i copa de cava

---

PREU PER PERSONA NIT DE NADAL I SANT ESTEVE: 53,00 €

PREU PER PERSONA ANY NOU I REIS: 50,00 €

## MENÚ INFANTIL (FINS A 12 ANYS)



### TAPES

Croqueta de pollastre rostit  
Natxos amb crema de formatge i tomàquet cirerol  
Didal cruixent de tàrtar de fuet

### ENTRANT

Macarrons de l'àvia  
Canelons de rostit  
Tagliatelle carbonara

### PRINCIPAL

Pollastre rostit  
Fish & Chips  
Milanesa de vedella amb formatge gruyère

### POSTRES

Cremós de xocolata amb granola i escuma de vainilla

### BEGUDES

Aigua mineral, refrescs o suc

---

PREU PER PERSONA: 26,00 €

## MENÚ VEGETARIÀ

### TAPES (totes incloses)

Tàrtar de tomàquet  
Panacota de pastanaga i caviar d'oli de sèsam  
Natxo amb crema de mozzarella i jalapeño  
Falafel

### ENTRANT

Crema de porro amb caviar d'oli d'oliva i tòfona  
Milfulls de carbassa amb bolets, mozzarella i picada d'alfàbrega i pinyons

### PRINCIPAL

Timbal d'Heura, trinxat de patata i ceba amb crema de romaní  
Caneló d'albergínia i fals rostit amb crema de romaní

### POSTRES

Cremós de xocolata amb granola i escuma de vainilla

### SOBRETAULA

Llaminadures de Nadal

### CELLER

Vi de la casa, aigua, cafè i copa de cava

---

PREU PER PERSONA NIT DE NADAL I SANT ESTEVE: 53,00 €

PREU PER PERSONA ANY NOU I REIS: 50,00 €



hotel alimara

## HABITACIÓ

---

La Nit de Nadal, quedeu-vos a dormir i esmorzar per només 70,00 € l'habitació doble. Migdiada a l'Alimara per Sant Esteve, Any Nou i Reis. Feu la migdiada per només 50,00 € l'habitació doble (de 16 a 21 hores).

## CONDICIONS DE RESERVA ALS NOSTRES RESTAURANTS

---

Condicions de reserva als nostres restaurants

Tots els preus indicats inclouen el 10% d'I.V.A.

Reserves de màxim 16 persones, disponibilitat limitada.

Estada al restaurant fins a les 00:30 hores la Nit de Nadal.

Estada al restaurant fins a les 17:30 hores a Sant Esteve, Any Nou i Reis.

Els plats escollits s'han de comunicar abans del dia:

15 de desembre per a la Nit de Nadal i Sant Esteve

27 de desembre per Any Nou i Reis

Es poden fer variacions del nombre d'assistents fins a 72 hores abans de l'àpat. Qualsevol cancel·lació posterior suposarà una despesa del 100% del menú.

## CONDICIONS DE PAGAMENT

---

20% com a confirmació de la reserva.

70% 5 dies abans del dia de l'esdeveniment.

Import restant i possibles extres, el mateix dia.



Enguany celebren el Nadal a les nostres sales i estalvieu-li la feina als cuiners i cuineres de la família.  
Voleu passar també la nit o fer la migdiada?  
Afegiu una habitació a la vostra reserva.

# MENÚ DE NADAL

## SALA PRIVADA



### OPCIÓ PICA PICA

Terrina de bolets i castanyes  
Didal cruixent de tomàquet i sardina fumada  
Coca de blat de moro amb tàrtar de vedella a la mostassa  
Crema de formatge Idiazábal amb engrunes de pa cruixents

### OPCIÓ APERITIU

Terrina de bolets i castanyes  
Didal cruixent de tomàquet i sardina fumada  
Coca de blat de moro amb tàrtar de vedella a la mostassa  
Crema de formatge Idiazábal amb engrunes de pa cruixents  
Croqueta de gamba a l'allet  
Puça de brioix amb cansalada teriyaki

### ENTRANTS

Llagostins planxa amb coca de verdures i romesco de pinyons  
Amanida de rosbif de vedella amb tomàquet confit, straciatella de burrata i salsa tàrtara  
Amanida de llagostins amb alvocat i cítrics  
Ravioli de cua de vedella amb toffee de pastanaga, crema de Maó i cacao

### PRINCIPALS

Lingot de melós de vedella al porto amb sofregit de bolets i cremós de tubèrcles  
Rostit de galta ibèrica al vi negre amb milfulls de carbassa i picada d'alfàbrega i pinyons  
Corball amb menier de llima i avellana amb cremós de moniato (supl. 2,00 €)  
Llobarro amb suquet de rossinyols i timbal d'escalivats

### POSTRES

El nostre cheesecake  
Lingot de xocolata, cafè i Baileys  
Mousse de te matxa i cítrics

### SOBRETAULA

Llaminadures de Nadal

### CELLER

Masia Hill D.O. Penedès  
Aria Brut Nature D.O. Cava  
Aigües minerals, infusió o cafè  
Servei de licors (supl. 3,00 €)

---

PREU PER PERSONA AMB PICA PICA: 60,00 €

PREU PER PERSONA AMB APERITIU: 65,00 €

Es podrà escollir entre dos entrants, dos principals i dues postres  
(A confirmar abans del 15 de desembre)

## MENÚ INFANTIL (FINS A 12 ANYS)



### TAPES

Croqueta de pollastre rostit  
Natxos amb crema de formatge i tomàquet cirerol  
Didal cruixent de tàrtar de fuet

### ENTRANT

Macarrons de l'àvia  
Canelons de rostit  
Tagliatelle carbonara

### PRINCIPAL

Pollastre rostit  
Fish & Chips  
Milanesa de vedella amb formatge gruyère

### POSTRES

Cremós de xocolata amb granola i escuma de vainilla

### BEGUDES

Aigua mineral, refrescs o suc

PREU PER PERSONA: 32,00 €

## MENÚ VEGETARIÀ

### TAPES

Tàrtar de tomàquet  
Panacota de pastanaga i caviar d'oli de sèsam  
Natxo amb crema de mozzarella i jalapeño  
Falafel

### ENTRANT

Crema de porro amb caviar d'oli d'oliva i tòfona  
Milfulls de carbassa amb bolets, mozzarella i picada d'alfàbrega i pinyons

### PRINCIPAL

Timbal d'Heura, trinxat de patata i ceba amb crema de romaní  
Caneló d'albergínia i fals rostit amb crema de romaní

### POSTRES

Cremós de xocolata amb granola i escuma de vainilla

### SOBRETAULA

Llaminadures de Nadal

### CELLER

Masia Hill D.O. Penedès  
Aria Brut Nature D.O. Cava  
Aigües minerals, infusió o cafè  
Servei de licors (supl. 3,00 €)

PREU PER PERSONA: 60,00 €



## HABITACIÓ

---

La Nit de Nadal, quedeu-vos a dormir i esmorzar per només 70,00 € l'habitació doble. Migdiada a l'Alimara per Sant Esteve, Any Nou i Reis. Feu la migdiada per només 50,00 € l'habitació doble (de 16 a 21 hores).

## CONDICIONS DE RESERVA

---

Tots els preus que s'indiquen inclouen el 10% d'I.V.A.  
Preus vàlids per a reserves de mínim 18 persones adultes.  
Grups entre 12 i 17 persones adultes tindran un suplement de lloguer de sala de 150,00 €.  
Es podran fer variacions en el nombre d'assistents fins a 72 hores abans de l'esdeveniment.  
Qualsevol canvi posterior incorrerà en despeses de cancel·lació del 100% del preu del menú.  
Els preus inclouen minuta i decoració nadalenca de les taules.  
No està permès consumir aliments no adquirits al nostre establiment.  
La durada del servei és de tres hores.  
L'hora límit d'estada a la sala, el 24 de desembre, és a la 01:00 hores.  
L'hora límit d'estada a la sala el 26 de desembre, 1 de gener i 6 de gener, és a les 18:30 hores.

## CONDICIONS DE PAGAMENT

---

300,00 € per a la reserva en ferm de l'espai. Aquest dipòsit no serà reemborsat en cas de cancel·lació.  
90% del total del banquet cinc dies abans de la celebració (descomptant el primer dipòsit).  
10% restant i els possibles extres s'abonaran al final de l'esdeveniment.