

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.

MENÚ DE NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE FUM, FUM, FUM...

TAPAS

Coca de tartar de bacalao con romesco de aceituna verde
Rusa de langostinos y piparra
Queso curado de oveja con aceite de oliva virgen y migas
Brioche de pollo asado con salsa hoisin de ciruelas

EMPEZAMOS COMO MARCA LA TRADICIÓN

Caldo de Navidad (escudella 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

Ensalada de langostinos con vinagreta de cítricos

VAMOS A POR TODAS

Rape con suquet de mejillones, cremoso de patatas y crujiente de carquiñoles

o

Turnedó de jarrete blanco con salsa jardinera trufadas

ACABAMOS CON UN DULCE DE FIESTA

Tronco blanco de banoffee

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: 69,00 €

MENÚ INFANTIL (HASTA 12 AÑOS)



TAPAS (todas incluidas)

Bombón de queso y pistachos
Pan bufado con jamón ibérico
Tapón de tortilla de patata

ENTRANTE

Caldo de Navidad (escudella con galets)

PRINCIPAL

Pollo asado con patatas asadas
Merluza rebozada con cremoso de patatas
Milanesa de ternera con queso gruyère, jamón york y patatas

POSTRES

Tronco blanco de banoffee

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos o zumo

PRECIO POR PERSONA: 28,00 €

MENÚ VEGETARIANO

TAPAS

Ceviche de verduras y tofu
Coca de sobrasada vegetal
Crujiente de yuca con brava de anacardos

EMPEZAMOS

Caldo de Navidad vegetal

SEGUIMOS

Raviolis vegetales de setes y calabaza con crema trufada

VAMOS A POR TODAS

Salteado de Heura y verduras con salsa de curry amarillo

ACABAMOS CON UN DULCE DE FIESTA

Tronco blanco de banoffee

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: 69,00 €



hotel alimara

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 un salón privado:

- Grupos entre 12 y 17 personas adultas tendrán un suplemento de alquiler de salón de 150,00 €.
- Sin coste de sala 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 del almuerzo.

Cualquier cancelación posterior supondrá un gasto del 100% del menú.

CONDICIONES DE PAGO

Condiciones de pago para grupos en salón privado:

- 300,00 € como depósito para la confirmación de la reserva. Este depósito no es reembolsable en caso de cancelación 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 de la reserva. Este depósito no es reembolsable en caso de cancelación de la reserva.
- 70% antes del 18 de diciembre (descontando la paga y señal).
- Importe restante y posibles extras, el mismo día.