

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 NIT DE NADAL, SANT ESTEVE, ANY NOU I REIS

SALA PRIVADA

OPCIÓ PICA PICA

Coca de tàrtar de bacallà amb romesco d'oliva verda
Russa de llagostins i piparra
Formatge curat d'ovella amb oli d'oliva verge i migas
Brioix de pollastre rostit amb salsa hoisin de prunes

OPCIÓ APERITIU

Coca de tàrtar de bacallà amb romesco d'oliva verda
Russa de llagostins i piparra
Formatge curat d'ovella amb oli d'oliva verge i migas
Brioix de pollastre rostit amb salsa hoisin de prunes
Croqueta de bolets
Gamba a la romana amb tocs de llima

ENTRANTS

Coca tèbia de bacallà amb salsa pil d'alfàbrega i caponata d'albergínia
Caneló de rostit i foie amb crema de beixamel, ju trufat i sorra de parmesà
Amanida de llagostins amb vinagreta de cítrics

PRINCIPALS

Corball amb suquet de musclos, cremós de patata i cruixent de carquinyolis
Wellington ibèric amb salsa de vermut negre i parmentier de romaní
Melós de vedella amb salsa de porto, sofregit de ceps i moniato escalivat

POSTRES

Bomba de xocolata i avellana
Mousse de vainilla amb poma i toffee

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: 66,00 €

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 (totes incloses)

Bombó de formatge i festucs
Pa bufat amb pernil ibèric
Tap de truita de patata

ENTRANTS

Macarrons amb rostit de Festa Major
Canelons gratinats

PRINCIPALS

Pollastre rostit amb patates al forn
Lluç arrebossat amb cremós de patata
Milanesa de vedella amb formatge gruyère, pernil dolç i patates rosses

POSTRES

Textures de xocolata

BEGUDES

Aigua mineral, refrescs o suc

PREU PER PERSONA: 32,00 €

MENÚ VEGETARIÀ

TAPES

Ceviche de verdures i tofu
Coca de sobrassada vegetal
Cruixent de iuca amb brava d'anacards

ENTRANT

Raviolis vegetals de bolets i carbassa amb crema tufada

PRINCIPAL

Saltat d'Heura i verdures amb salsa de curri groc

FINAL DOLÇ

Mousse de xocolata amb fruita de la passió

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 de 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.
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 fins 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 fins 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 de la reserva.
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.