

Celebrad la Navidad en nuestros salones 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 NOCHEBUENA, SAN ESTEBAN, AÑO NUEVO Y REYES

SALA PRIVADA

OPCIÓN PICA PICA

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

OPCIÓN APERITIVO

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
Croqueta de setas
Gamba a la romana con toques de lima

ENTRANTES

Coca tibia de bacalao con salsa pil de albahaca y caponata de berenjena
Canelón de asado y foie con crema de bechamel, jugo trufado y arena de parmesano
Ensalada de langostinos con vinagreta de cítricos

PRINCIPALES

Corvallo con suquet de mejillones, cremoso de patata y crujiente de carquiñoles
Wellington ibérico con salsa de vermut negro y parmentier de romero
Melosos de ternera con salsa de oporto, sofrito de ceps y boniato escalivado

POSTRES

Bomba de chocolate y avellana
Mousse de vainilla con manzana y toffee

SOBREMESA

Turrone y barquillos

BODEGA

Masia Hill D.O. Penedès
Aria Brut Nature D.O. Cava
Aguas minerales, infusión o café
Servicio de licores (supl. 3,00 €)

PRECIO POR PERSONA CON PICA PICA: 60,00 €

PRECIO POR PERSONA CON APERITIVO: 66,00 €

Se podrá escoger entre dos entrantes, dos principales y dos postres
(A confirmar antes del 15 de diciembre)

MENÚ INFANTIL (HASTA 12 AÑOS)



TAPAS (todas incluidas)

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

ENTRANTES

Macarrones con asado de Fiesta Mayor
Canelones gratinados

PRINCIPALES

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

POSTRES

Texturas de chocolate

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos o zumo

PRECIO POR PERSONA: 32,00 €

MENÚ VEGETARIANO



TAPAS

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

ENTRANTE

Raviolis vegetales de setas y calabaza con crema trufada

PRINCIPAL

Salteado de Heura y verduras con salsa de curry amarillo

FINAL DULCE

Mousse de chocolate con fruta de la pasión

SOBREMESA

Turrone y barquillos

BODEGA

Masia Hill D.O. Penedès
Aria Brut Nature D.O. Cava
Aguas minerales, infusión o café
Servicio de licores (supl. 3,00 €)

PRECIO POR PERSONA: 60,00 €

HABITACIÓN

En Nochebuena, quedaos a dormir y desayunad por solo 70,00 € la habitación doble. Siesta en el Alimara para San Esteban, Año Nuevo y Reyes. Podéis disfrutar de una siesta por 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.
Precios válidos para reservas de mínimo 18 personas adultas.
Grupos entre 12 y 17 personas adultas tendrán un suplemento de alquiler de salón de 150,00 €.
Se podrán hacer variaciones en el número de asistentes hasta 72 horas antes del evento.
Cualquier cambio posterior incurrirá en gastos de cancelación del 100% del precio del menú.
Todos los menús incluyen minuta y decoración navideña de las mesas.
No está permitido consumir alimentos no adquiridos en nuestro establecimiento.
La duración del servicio es de tres horas.
La hora límite de estancia en el salón, el 24 de diciembre, será a la 01:00 horas.
La hora límite de estancia en el salón el 26 de diciembre, 1 de enero y 6 de enero, será a las 18:30 horas.

CONDICIONES DE PAGO

300,00 € para la reserva en firme del espacio. Depósito no reembolsable en caso de cancelación de la reserva.
90% del total del banquete cinco días antes de la celebración (descontando el primer depósito).
10% restante y los posibles extras se abonarán al final del evento.