

MENÚ DE NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE FUM, FUM, FUM...

TAPAS (todas incluidas)

Sam de pollo César
Coca de maíz con tartar de atún y remolacha
Bocadito crujiente con lomo de ternera curada
Cangrejo bríoche

.....

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

Coca tibia de langostinos, alcachofas y panceta con pequeña ensalada

.....

VAMOS A POR TODAS

Corvallo con salsa de lima y mantequilla, dulce de boniato e hinojo fresco

o

Pollo de payés trufado, cremoso de apio nabo y salsa de asado al Palo Cortado

.....

ACABAMOS CON UN DULCE DE FIESTA

Tronco de chocolate con leche, avellana y pera

.....

SOBREMESA

Nuestros turrónes 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: 72 €

MENÚ INFANTIL (HASTA 12 AÑOS)

TAPAS (todas incluidas)

Chips de patata
Pan bufado con jamón ibérico
Tapón de tortilla de patata

ENTRANTE

Caldo de Navidad (escudella con galets)

PRINCIPAL

Pollo asado con patatas vivas
Milanesa de ternera a la napolitana y patatas vivas

POSTRES

Texturas de chocolate

BEBIDAS

Agua mineral, refresco o zumo

PRECIO POR PERSONA: 30 €

MENÚ VEGETARIANO

TAPAS (todas incluidas)

Roll vegetal con cacahuete y lima
Hummus de pesto con crujiente de maíz
Chips vegetales

EMPEZAMOS

Minestrone (caldo vegetal con atadillo trufado y parmesano)

SEGUIMOS

Mussaca de berenjena y asado vegetal con crema de albahaca

VAMOS A POR TODAS

Timbal de Heura, alcachofas y setas con salsa de mostaza

ACABAMOS CON UN DULCE DE FIESTA

Panna cotta de vainilla y mango con crujiente de granola

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: 72 €

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 18 personas, disponibilidad limitada.

Mesas superiores a 18 personas deberán reservar un salón privado:
-Grupos entre 12 y 17 personas adultas tendrán un suplemento de alquiler de salón de 150,00 €.
-Para grupos a partir de 18 personas adultas, sin coste de sala.

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.