

Celebrad la Navidad en nuestros salones y ahorradle el trabajo a los cocineros y cocineras de la família.

¿Queréis pasar también la noche o disfrutar de una buena siesta? Añadid una habitación a vuestra reserva.

MENÚ DE NAVIDAD, SAN ESTEBAN, AÑO NUEVO Y REYES

SALA PRIVADA

TAPAS (todas incluidas)

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

ENTRANTES

Canelón de asado con matrimonio de salsa trufada y crema de parmesano Coca tibia de langostinos con asado de verduras de otoño y suquet de romesco Ensalada de langostinos con aguacate, fruta y vegetales con crema de escabeche de limón

PRINCIPALES

Corvallo con salsa de lima y mantequilla, dulce de boniato e hinojo fresco Falso ossobuco de ternera y graten de patata con picada de setas y piñones a la naranja Jarrete blanco relleno de ceps, milhojas de calabaza y salsa de asado

FINAL DULCE

Tronco de chocolate con leche, avellana y pera Mousse de turrón con lima y toffee

SOBREMESA

Turrones y barquillos

BODEGA

MasiaHill D.O. Penedès Aria Brut Nature D.O. Cava Agua mineral, infusión o café Servicio de licores (supl. 3,00 €)

PRECIO POR PERSONA: 63 €

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



MENÚ INFANTIL (HASTA 12 AÑOS)

TAPAS (todas incluidas)

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

ENTRANTES

Macarrones con asado de Fiesta Mayor Canelones gratinados

PRINCIPALES

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: 32 €

ME<mark>NÚ VEGETARIA</mark>NO

TAPAS (todas incluidas)

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

ENTRANTE

Nido frío vegetal con crema de aguacate y emulsión de lima

PRINCIPAL

Timbal de Heura, alcachofas y setas con salsa de mostaza

POSTRES

Panna cotta de mango y vainilla con crujiente de granola

SOBREMESA

Turrones y barquillos

BODEGA

Masia Hill D.O. Penedès • AriaBrut Nature D.O. Cava Agua mineral, infusión o café Servicio de licores (supl. 3,00 €)

PRECIO POR PERSONA: 63 €



HABITACIÓN

En Nochebuena, quedaos a dormir y desayunad por solo 90,00 € 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 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.