hotel alimara

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 2026

TAPAS (todas incluidas)

Crujiente de queso de cabra, toffee salado y pistachos
Mordisco de salmón marinado y crema tártara
Chupito de calabaza trufada y almendra
Brioche de costilla de cerdo asada con miel y naranja

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)

Ensalada de langostinos con mango, aguacate y vinagreta de cítricos

VAMOS A POR TODAS

Lubina con suquet blanco, cremoso de boniato asado y asado de setas
o
Mar y montaña de pollo con gambas

ACABAMOS CON UN DULCE DE FIESTA

Tronco de Navidad (mousse de turrón de Jijona y chocolate con leche, cacao y naranja)

SOBREMESA

Turrones y barquillos

BODEGA

Naiada D.O.Penedès
San Millán Crianza D.O.C. Rioja
Aria Brut Nature D.O. Cava
Agua mineral, infusión o café y licor

PRECIO POR PERSONA: 75 €

Comunicar la elección de los platos antes del 11/12

INFORMACIÓN Y RESERVAS
+34 935 040 444
alimara.banquets@cett.cat
Berruguete, 126
08035 Barcelona

hotel alimara

MENÚ INFANTIL (HASTA 12 AÑOS)

TAPAS (todas incluidas)
Chips de patata
Crujiente de jamón ibérico
Tortilla de patata al tenedor
Nachopizza

ENTRANTE
Caldo de Navidad (escudella con galets)

PRINCIPALES
Pollo asado con patatas fritas
Milanesa de ternera con patatas fritas

POSTRES
Cremoso de chocolate con espuma de vainilla

BEBIDAS
Agua, refrescos y zumo

PRECIO POR PERSONA: 32 €

MENÚ VEGETARIANO

TAPAS (todas incluidas)
Chips vegetales
Cremoso de aguacate con crujiente de maíz
Chupito de crema de calabaza trufada
Falafel con salsa de yogur y mostaza

EMPEZAMOS
Minestrone trufada (caldo vegetal con atadillo trufado y parmesano)

SEGUIMOS
Nido frío de vegetales con cremoso de aguacate, tofu y emulsión de lima

VAMOS A POR TODAS
Timbal de Heura con trinxat de setas, patata y jugo de asado vegetal trufado

ACABAMOS CON UN DULCE DE FIESTA
Bomba de chocolate y avellana

SOBREMESA
Turrones y barquillos

BODEGA
Naiada D.O.Penedès
San Millán Crianza D.O.C. Rioja
Aria Brut Nature D.O. Cava
Agua mineral, infusión o café y licor

PRECIO POR PERSONA: 75 €

INFORMACIÓN Y RESERVAS
+34 935 040 444
alimara.banquets@cett.cat
Berruguete, 126
08035 Barcelona

hotel alimara

HABITACIÓN

Siesta en el Alimara. Disfrutad de una siesta por tan solo 60,00 € 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 15 y 17 personas adultas tendrán un suplemento de alquiler de salón de 150,00 €.
- Grupos a partir de 18 personas adultas, no aplica 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 11 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.