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.

2026
MENÚ DE NOCHEBUENA, SAN ESTEBAN, AÑO NUEVO Y REYES

SALA PRIVADA

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

ENTRANTES
Canelón de invierno con crema de bechamel y jugo de asado vegetal con trufa
Ensalada de langostinos con mango, aguacate y vinagreta de cítricos

PRINCIPALES
Corvina con suquet blanco, cremoso de boniato asado y jugo de gambas
Meloso de ternera con asado de setas y salsa de vermut negro

FINAL DULCE
El Tronco (mousse de turrón de Jijona y chocolate con leche, cacao y naranja)
Copo de nieve (mousse de vainilla y chocolate blanco con toffee y cremoso de limón)

SOBREMESA
Turrones y barquillos
Roscón de Reyes (solo el día 6)

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

PRECIO POR PERSONA: 66 €

Cada comensal deberá escoger una opción de cada. La elección es libre entre los comensales y deberá confirmarse antes del 11/12 (Nochebuena, San Esteban) o del 21/12 (Año Nuevo, Reyes).

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
Macarrones con asado a la cazuela
Canelones gratinados

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

POSTRES
Cremoso de chocolate con espuma de vainilla

BEBIDAS
Agua mineral, refresco o 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

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

PRINCIPAL
Timbal de Heura con trinxat de setas, patata y jugo de asado vegetal trufado

POSTRE
Bomba de chocolate y avellana

SOBREMESA
Turrones y barquillos

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

PRECIO POR PERSONA: 66 €

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

hotel alimara

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 EN SALA PRIVADA

Todos los precios incluyen el 10% de I.V.A.
Precios válidos para reservas de mínimo 18 personas adultas.
Grupos entre 15 y 17 personas adultas tendrán un suplemento de alquiler de salón de 150,00 €.
Los platos elegidos se deben comunicar antes del día:
-11 de diciembre para Nochebuena y San Esteban
-21 de diciembre para Año Nuevo y Reyes
Se puede variar el número de asistentes hasta 72 horas antes de la cena o comida.
Cualquier cancelación posterior supondrá un gasto del 100% 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.