



Un año más, el Hotel Alameda Palace les agradece la confianza depositada en nosotros.

Es un placer presentarles los menús creados para la celebración de almuerzos y cenas navideñas, elaborados cuidadosamente por nuestro departamento de Banquetes, sin olvidar el más mínimo detalle, de calidad y servicio.

Departamento de Banquetes
Hotel Alameda Palace



Opción I

Arroz cremoso de langostinos con espuma de alioli

Chipirones guisados en su tinta

Confit de pato confitado en su propio jugo sobre falso risotto de trigo sarraceno

Torrija caramelizada a la antigua con salsa de limón verde y crema helada casera

Golosinas Navideñas

Bodega:

Vino Tinto Soldepeñas
Cava Brut Barroco de Freixenet
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 37€ + 7% iva



Opción II

Raviolis de hongos y setas con salsa de parmesano y lascas de jamón de pato

Lomo de dorada servido sobre un salteado de verduras y vinagreta de berberechos

Carrilleras de ibérico con puré especial de patata y salsa perigord

Savarín de chocolate, cremoso de canela y helado de melocotón

Golosinas Navideñas

Bodega:

Vino Tinto Soldepeñas
Cava Brut Barroco de Freixenet
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 38€ + 7% iva



Opción III

Crema montada de patata ahumada con trufa negra

Lomo de bacalao a la vizcaína

Codillo asado en el horno sobre un puré cremoso de berza y salsa de oporto

Cuajado de chocolate con bizcocho de pistacho y crema helada casera

Golosinas Navideñas

Bodega:

Vino Tinto Soldepeñas
Cava Brut Barroco de Freixenet
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 39€ + 7% iva



Opción IV

Ensalada de queso de cabra y codorniz con vinagreta de piñones tostados

Lomo de lubina con crema montada de coliflor, vinagreta de tomate y trufa

Pieza de ternera asada y glaseada sobre un píperrada ligera y reducción de su jugo

Crema cuajada de café con helado de chocolate blanco y bizcocho financier

Golosinas Navideñas

Bodega:

Vino Tinto Soldepeñas
Cava Brut Barroco de Freixenet
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 39€ + 7% iva



Opción VI

Terrina fría de hongos con crema montada de queso, crujiente de pan y mezclum de lechugas

Taco de bacalao asado con sopa de puerros ligeramente ahumada

Cochinillo asado tradicional con patatas panadera y ensalada verde

Mousse de chocolate y vainilla bourbon, ligero bizcocho de cacao, salsa de moras y crema helada

Golosinas Navideñas

Bodega:

Vino Tinto Soldepeñas
Cava Brut Barroco de Freixenet
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 45€ + 7%iva



Opción VII

Arroz cremoso de chipirón de anzuelo guisado con píncladas

Sopa cremosa de lenteja pardina con tosta de foie a la plancha

Solomillo asado en plancha sobre un puré especial de patata y salsa de trufa negra

Magdalena crujiente de almendra y toffe especiado, salsa de frutos rojos y crema helada casera

Golosinas Navideñas

Bodega:

Vino Tinto Soldepeñas
Cava Brut Barroco de Freixenet
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 50+ 7%iva