



MENÚS EMPRESA NAVIDAD 2024

www.hotelalmirante.com
eventos@hotelalmirante.com
T +34 965 650 112 - M +34 683 237 344

ALMIRANTE & POCARDY

HOTEL · RESTAURANT · PLAYA SAN JUAN



MENÚ I

Para compartir

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de bonito
Ensalada de rúcula, espinaca baby, aguacate, edamame, manzana
y pistacho con vinagreta de limón
Tellinas salteadas al jerez

Principal a elegir

Arroz a banda
o
Arroz de lagarto ibérico y verduras

Dulce final

Tarta de zanahoria con frosting de queso
Dulces navideños

Pan individual

Bodega

Blanco. Marco Real
Tinto. Domus Dei
Cava. Brut de la Pierre
Cervezas, refrescos y aguas
Café o infusión

45€ IVA incluido



MENÚ II

Para compartir

Nuestra ensalada César
Jamón ibérico con pan de cristal y tomate
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima

Principal a elegir

Pollo picantón con salsa de aromáticas y lima
o
Salmón marinado en miso, arroz salteado con soja y verduras

Dulce final

Tarta de queso con mermelada de frutos rojos
Dulces navideños

Pan individual

Bodega

Blanco. Marco Real
Tinto. Domus Dei
Cava. Brut de la Pierre
Cervezas, refrescos y aguas
Café o infusión

50€ IVA incluido



MENÚ III

Para compartir

Tabla de quesos con nueces y dulce de tomate
Carpaccio de pulpo con pericana y mayonesa de salmorreta
Ensalada de tomates de temporada, mojama y almendras fritas

Principal a elegir

Solomillo de ternera con jugo de carne
ó
Merluza de pincho con crema de pimientos del piquillo
y espárragos verdes

Dulce final

Soufflé de chocolate con helado de caramelo salado
Dulces navideños

Pan individual

Bodega

Blanco. Marco Real
Tinto. Domus Dei
Cava. Brut de la Pierre
Cervezas, refrescos y aguas
Café o infusión

55€ IVA incluido



MENÚ IV

Entrante individual

Tiradito de vieira con salsa kimchi y kikos

Para compartir

Croquetas caseras de jamón

Jamón con pan de cristal y tomate

Calamares a la andaluza con mayonesa de lima

Principal a elegir

Arroz de carabinero y sepia

ó

Entrecot de vaca con pimientos del piquillo y patatas fritas

ó

Rodaballo con salsa de ajo negro, calabacín y cebolleta encurtida

Dulce final

Lemon pie con merengue

Dulces navideños

Pan individual

Bodega

Blanco. Marco Real

Tinto. Domus Dei

Cava. Brut de la Pierre

Cervezas, refrescos y aguas

Café o infusión

60€ IVA incluido



MENÚ VEGETARIANO

Entrantes

Ensaladilla rusa vegetariana

Tosta de queso manchego con dulce de tomate y nueces

Mini ensalada de rúcula, espinaca baby, aguacate, edamame, manzana y pistacho con vinagreta de limón

Principal

Arroz con verduras

Dulce final

Tarta de zanahoria con frosting de queso

Dulces navideños

Pan individual

Bodega

Blanco. Marco Real

Tinto. Domus Dei

Cava. Brut de la Pierre

Cervezas, refrescos y aguas

Café o infusión

45€ IVA incluido



BEBIDAS Y SERVICIO DE PAN

Servicio de pan y bebidas incluidas:

- Vinos de la casa*, cervezas, refrescos y aguas. Copa de cava. Café o infusión.
- Servicio de pan individual.
- La bebida incluida es desde el inicio de la comida y hasta el postre. No incluidas bebidas previas.

**El vino incluido es media botella por persona.*

SERVICIOS ADICIONALES

Combinados: 7,00€ por copa, primeras marcas. Marcas premium a consultar.

Barra libre: incluye cervezas, refrescos y combinados (primeras marcas. Marcas premium a consultar)

1h - 14 €/p.p. IVA Incluido

2h - 20 €/p.p. IVA Incluido

3h - 26 €/p.p. IVA Incluido

Botella: 70,00€ con 10 refrescos, primeras marcas. Marcas premium a consultar.

INFORMACIÓN DEL EVENTO

Las bebidas incluidas se sirven desde que comienza el servicio para todos los comensales hasta el postre. Las consumiciones previas al evento, no están incluidas.

Se facturarán mínimo los comensales contratados. En caso de asistir más personas de las previstas se facturará el total de comensales que hayan disfrutado del servicio.

El menú elegido deberá ser el mismo para todos y este puede adaptarse a necesidades especiales tales como alergias, intolerancias y otras, siempre bajo previo aviso de mínimo 48 horas. El establecimiento no se compromete a adaptar el menú pasado este plazo.

Los eventos que tengan lugar a mediodía, podrán disfrutar de las instalaciones hasta las 18 horas. Las celebraciones que tengan lugar por la tarde-noche, podrán disfrutar hasta las 23:30 horas.

Por razones de seguridad alimentaria, no se permite traer comida ni bebida del exterior