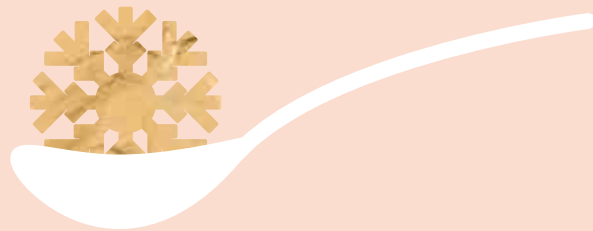


- MENÚ NAVIDAD 2017 -



alameda

RESTAURANTE

01 NAVIDAD

MENÚ

APERITIVO

COPA DE BIENVENIDA DE VINO ESPUMOSO RANIA DE CALVENTE DOP GRANADA

SNACKS

ENTRANTES AL CENTRO PARA COMPARTIR

ENSALADA DE TOMATE ECOLÓGICO CON AGUACATE Y PULPO MACERADO CON LIMA Y CILANTRO

BERENJENAS ALAMEDA ASADAS CON SOJA, MIEL Y ATÚN AHUMADO

CROQUETAS CASERAS DE GUIISO DE RABO DE TORO CON UNA MAYONESA DE SU PROPIO JUGO

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR ENTRE

SOLOMILLO DE CERDO RELLENO DE ESPINACAS, QUESO Y DUXELLE DE CHALOTAS

SALMÓN A LA PARRILLA ACOMPAÑADO CON BLINIS Y CREMA AGRIA

POSTRE INDIVIDUAL A ELEGIR ENTRE

TIRAMISÚ EN RING NEGRO

COULANT DE CHOCOLATE CON CREMA HELADA DE VAINILLA ENVUELTA EN CACAO

BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO ALAMEDA CALVENTE DOP GRANADA

CERVEZA

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

CAFÉ, TÉ E INFUSIONES



02

NAVIDAD

MENÚ

APERITIVO

COPA DE BIENVENIDA DE VINO ESPUMOSO RANIA DE CALVENTE DOP GRANADA

SNACKS

ENTRANTES AL CENTRO PARA COMPARTIR

ENSALADA DE QUINOA CON VERDURAS FRESCAS CRUJIENTES, QUESO FETA Y SALSA DE YOGURT GRIEGO

TORTITAS DE TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y VINAGRETA CÍTRICA

LANGOSTINOS TIGRE ENVUELTOS EN HOJA DE ALBAHACA Y FRITOS

VERDURAS A LA PARRILLA SOBRE INFUSIÓN DE QUESO DE CABRA

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR ENTRE

PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA MACERADA EN MISO Y ESTOFADO DE SETAS

LOMO DE CORVINA ASADO CON PATATA, HUEVAS DE ARENQUE Y VINAGRETA DE TOMATE

POSTRE INDIVIDUAL A ELEGIR

CREMA LIGERA DE ALMENDRA CON NIEVE DE COCO

TORRIJA EMPAPADA EN LECHE DE COCO Y COULIS DE FRESAS

BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO ALAMEDA CALVENTE DOP GRANADA

CERVEZA

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

El plato principal y el postre deberán ser elegidos al menos 7 días antes del evento.

PRECIO POR PERSONA:
55€ (10% IVA incluido)

03

NAVIDAD

MENÚ

APERITIVO

COPA DE BIENVENIDA AGUSTÍ TORELLO ROSADO

SNACKS

ENTRANTES AL CENTRO PARA COMPARTIR

TATAKI DE ATÚN ROJO DE BARBATE SOBRE UNA CREMA DE AGUACATE

TOMATE IBÉRICO CON BACALAO AHUMADO

CARPACCIO DE TERNERA CON FOIE, APIO Y PIMIENTA DE JAMAICA

RAVIOLIS DE PASTA WANTÓN RELLENO DE GUIISO DE MANITAS CON CREMA DE APIO Y ESPUMA DE BOLETUS

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR ENTRE

BOGAVANTE A LA PARRILLA CON UNA CREMA DE PATATA Y MANTEQUILLA

SOLOMILLO DE TERNERA ROSSINNI CON FOIÉ, YEMAS DE ESPÁRRAGOS Y TRUFA NEGRA

POSTRE INDIVIDUAL A ELEGIR

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE MANGO Y TOFFEE

TARTA DE CHOCOLATE GUINNESS CON CREMA DE QUESO FRESCO

BODEGA

VINO BLANCO JOSÉ PARIENTE D.O. RUEDA

VINO TINTO FINCA RESALSO ROBLE D.O RIBERA DEL DUERO

CERVEZA

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

El plato principal y el postre deberán ser elegidos al menos 7 días antes del evento.

PRECIO POR PERSONA:
65€ (10% IVA incluido)



04

NAVIDAD

MENÚ

APERITIVO

COPA DE BIENVENIDA DE CHAMPAGNE GOSSET EXCELLENCE BRUT

SNACKS

PLATOS INDIVIDUALES

CORTES CRUDOS DE ATÚN, SALMÓN Y CORVINA

GAZPACHO THÄI CON CANELÓN DE CALABACÍN CURADO EN CHARDONNAY

Y CAVIAR DE BERENJENA

VIEIRA A LA PARRILLA SOBRE CREMOSO DE PATATA TRUFADA,

VINAGRETA DE SU CORAL Y AVELLANA

CORDERO SEGREÑO CON TABULÉ DE CUSCÚS AL RAS EL HANOUT

POSTRE

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO, HELADO DE SORBETE DE MANGO Y TOFFEE

PETIT FOURS

BODEGA

VINO ESPUMOSO RANIA DE BODEGAS CALVENTE DOP GRANADA

VINO BLANCO GUINDALERA DE BODEGAS CALVENTE DOP GRANADA

VINO ROSADO ROSA-O DE BODEGAS CALVENTE DOP GRANADA

VINO TINTO RESERVA CASTILLEJOS BODEGAS CALVENTE DOP GRANADA

ORUJO DE ÁLAMO DE ELABORACIÓN PROPIA

El plato principal y el postre deberán ser elegidos al menos 7 días antes del evento.

PRECIO POR PERSONA:

75€ (10% IVA incluido)



alameda

www.alameda.com.es

Restaurante

*C/ Rector Morata, 3
18009 GRANADA*

Información y Reservas

+34 958 221 507