

ARMONÍA

SABOR A TIERRA

*Navidad, fiestas
y fin de año*

2023

COMIDAS Y CENAS DE NAVIDAD
PARA EMPRESAS Y GRUPOS

MENÚ ESPECIAL FIN DE AÑO

Info & Reservas 856 632 901 | eventos@alegria-hotels.com Albareda, 4. El Puerto de Sta María

Más info  [alegriabodegareal](https://www.instagram.com/alegriabodegareal)

Menú nº2 para grupos

Para compartir cada 4 personas

Jamón ibérico de bellota
Papas aliñás con melva
Pavías de merluza con mayonesa de curry y ralladura de lima
Langostinos cocidos
Croquetas caseras de jamón y confitura de cebolla

Principal

Solomillo de cerdo en su jugo
sobre patatas panaderas
o
Bacalao al pil pil
con aceite infusionado al pimentón sobre cremoso de patata

Postre

Coulant de chocolate

Bodega

Canals & Nubiola | Vino blanco, rosado y tinto

Agua, refrescos y cerveza

**Bebida incluida desde el aperitivo hasta finalizar el postre. El resto de consumiciones serán abonadas directamente en la barra*

43€
por persona (IVA Incluido)

sabor a Tierra

Menú nº3 para grupos

Para compartir cada 4 personas

Jamón ibérico de bellota
Tabla de queso Payoyo de la Sierra de Cádiz
Pavías de merluza con mayonesa de curry y ralladura de lima
Langostinos cocidos
Croquetas caseras de cochinillo con compota de manzana
Fritura variada de pescado

Principal

Presa ibérica con verduritas salteadas
o
Corvina salvaje a la meunière con espárragos blancos confitados

Postre

Carrot cake con quenelle de cremoso de queso y Baileys

Bodega

VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ | **Barbadillo Castillo De San Diego** (Palomino fina)
D.O.C. RIOJA | **Mil Flores** (Tempranillo)

Agua, refrescos y cerveza

**Bebida incluida desde el aperitivo hasta finalizar el postre. El resto de consumiciones serán abonadas directamente en la barra*

45€

por persona (IVA Incluido)

sabor a Tierra

Menú nº4 para grupos

Para compartir cada 4 personas

Jamón ibérico de bellota
Tabla de queso Payoyo de la Sierra de Cádiz
Langostinos cocidos
Mini cóctel de marisco con piña macerada en Pedro Ximénez
Tartar de salmón y mango
Croquetas caseras de cochinillo con compota de manzana
Fritura variada de pescado

Principal

Presa ibérica con cremoso de coliflor trufada y reducción de Oporto
o
Corvina salvaje con aroma de mango y fresas encurtidas

Postre

Carrot cake con quenelle de cremoso de queso y Baileys

Bodega

VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ | **Barbadillo Castillo De San Diego** (Palomino fina)
D.O.C. RIOJA | **Mil Flores** (Tempranillo)

Agua, refrescos y cerveza

**Bebida incluida desde el aperitivo hasta finalizar el postre. El resto de consumiciones serán abonadas directamente en la barra*

52€
por persona (IVA Incluido)

sabor a Tierra