



GRAN HOTEL ALMERÍA

EL MIRADOR DEL MEDITERRÁNEO

MENÚS
ESPECIALES
NAVIDAD
2014

AVDA. REINA REGENTE, 8 - 04001 ALMERÍA
TELF.: 950 23 80 11
eventos@granhotelalmeria.es
www.granhotelalmeria.es



GRAN HOTEL ALMERÍA

EL MIRADOR DEL MEDITERRÁNEO



Menú nº 1

Entrantes al Centro

Mini Ensalada de Queso fresco con Manzana caramelizada, Frutos secos y Salsa de Yogurt
Jamón Ibérico con Tostas de Tomate y Aceite de Oliva
Queso de Oveja Curado con Picada de Orejones e Higos Secos
Boladitos Fritos de Bacalao y Espinacas con Confitura de Tomate Raf

Plato Principal a Elegir

Lomo de Mero al Horno sobre Pastel de Ahumados y Puerros,
Langostinos con laminado de Ajo, Pimentón y Aceite de Oliva

o bien,

Medallones de Solomillo de Cerdo con salteado de Patatas con Bacon,
Berenjena escabechada, Piquillos salteados y Salsa de Setas

Postre

Bizcocho de Almendra y Naranja
con Helado de Vainilla y Coulis de Frutas del Bosque

**** Surtido Navideño ****

Bodega

Vino Blanco Bascarlón Verdejo, D.O. Rueda
Vino Tinto Allende la Hermita D.O. Ribera del Duero
Cava Brut Nature, Fontallada
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral
Café e Infusiones

1 * Copa de sobremesa (Whisky, Ron, Gin, etc.) por cortesía del Gran Hotel Almería

Precio 33 € iva. incl.

*** Suplemento Bodega Premium 2,00 € p/persona**





Menú nº 2

Entrantes al Centro

Ensalada de Tomate Raf con Anchoas de Arenque Ahumado y Aceite con Cebolleta
Pastel de Cabracho con Verduras, Crujiente de Tortitas de Maíz y salsa Tártara
Croquetas de Jamón Ibérico con Ajo Blanco
Brocheta de Langostinos y Verduras Almerienses en Tempura con Miel Naranja y Romero
Milhojas de Berenjenas Rellenas de Atún y Cebolla Confitada Gratinadas al Parmesano

Plato Principal a Elegir

Taco de Bacalao fresco gratinado a baja temperatura con Piperrada,
Parmentier de Setas y Aceite de Trufa

o bien,

Pluma Ibérica a la Parrilla sobre pastel de Patata,
Champiñón relleno de Ibérico y Brócoli con Crema de Cheddar

Postre

Hojaldrado de Nata y Frutas de Temporada con Chocolate caliente

**** Surtido Navideño ****

Bodega

Vino Blanco Bascarlón Verdejo, D.O. Rueda
Vino Tinto Allende la Hermita D.O. Ribera del Duero
Cava Brut Nature, Fontallada
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral
Café e Infusiones

1 * Copa de sobremesa (Whisky, Ron, Gin, etc.) por cortesía del Gran Hotel Almería

Precio 36 € iva. incl.

*** Suplemento Bodega Premium 2,00 € p/persona**





Menú nº 3

Entrantes al Centro

Mini Ensalada de Pato Confitado con Piña Caramelizada, Frutos Rojos y Vinagreta de Naranja
Queso Viejo con Picada de Orejones e Higos Secos
Pastel de Cabracho con Verduras, Crujiente de Tortitas de Maíz y Salsa Tártara
Patatas a lo Pobre con Gulas y Huevos Rotos
Taquitos de Presa Ibérica confitada con Verdura asada y Salsa de Dijon

Plato Principal a Elegir

Taco de Bacalao fresco gratinado a baja temperatura con Piperrada,
Parmentier de Setas y Aceite de Trufa

o bien,

Costillar a la Barbacoa con Endivias braseadas, Patata al Romero
y Cebolla confitada a las Finas Hierbas

Postre

Tarta Hojaldrada de Manzana con Helado de Turrón y Chocolate caliente

**** Surtido Navideño ****

Bodega Premium

Vino Blanco **Verdejo Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda**
Vino Tinto **Finca Resalso Roble "Magnum", Bodega Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero**
Vino Tinto **Ramón Bilbao Crianza "Magnum", D.O. Rioja**
Cava Brut Nature, Fontallada
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral
Café e Infusiones

1 * Copa de sobremesa (Whisky, Ron, Gin, etc.) por cortesía del Gran Hotel Almería

Precio 39 € iva. incl.





Menú nº 4

Entrante Individual

Ensalada Templada con Queso de Cabra a la plancha,
Mermelada de Tomate, Nueces, Pasas y Vinagreta de Jerez

Primer Plato

Lomo de Dorada asada con Parmentier de Langostinos,
Cebolletas confitadas y Salsa Romesco

Segundo Plato

Filetes de Presa Ibérica a la Plancha con Escamas de Sal y Aceite Verde,
Pastel de Patata gratinado, Trigueros y Setas salteadas

Postre

Tronquito de Chocolate Blanco y Almendras
con Coulís de Frutos Rojos y Sopa de Mango

**** Surtido Navideño ****

Bodega Premium

Vino Blanco **Verdejo Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda**
Vino Tinto **Finca Resalso Roble "Magnum", Bodega Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero**
Vino Tinto **Ramón Bilbao Crianza "Magnum", D.O. Rioja**
Cava Brut Nature, Fontallada
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral
Café e Infusiones

1 * Copa de sobremesa (Whisky, Ron, Gin, etc.) por cortesía del Gran Hotel Almería

Precio 42 € iva. incl.





Menú nº 5

Entrante Individual

Milhojas de Tomate con Queso de Cabra, Sardina ahumada,
Aceite de Albahaca, Olivas negras y Escamas de Sal

Primer Plato

Lubina al Horno sobre Pastel de Piquillos salteado de Verdura
y Puerro confitado Salsa de Cava con Gambas

Sorbete de Mojito al Ron de Caña

Segundo Plato

Entrecote de Ternera Blanca Lechal a la Parrilla, Patata al Horno,
Cherrys y Milhoja de Calabacín con Setas al Aceite de Romero

Postre

Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla
y Sopa caliente de Chocolate Blanco

**** Surtido Navideño ****

Bodega Premium

Vino Blanco **Verdejo Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda**

Vino Tinto **Finca Resalso Roble "Magnum", Bodega Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero**

Vino Tinto **Ramón Bilbao Crianza "Magnum", D.O. Rioja**

Cava Brut Nature, Fontallada

Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

Café e Infusiones

1 * Copa de sobremesa (Whisky, Ron, Gin, etc.) por cortesía del Gran Hotel Almería

Precio 49 € iva. incl.





Personalice su Menú de la forma más fácil ...

Pescados

Taco de Bacalao Fresco gratinado a baja temperatura con Piperrada, Parmentier de Setas y Aceite de Trufa	11,00 €
Lomo de Mero al Horno sobre pastel de Ahumados y Puerros, Langostino con laminado de Ajo, Pimentón y Aceite de Oliva	11,00 €
Lomo de Dorada Asado con Parmentier de Langostinos, Cebolletas Confitadas y salsa Romesco	14,00 €
Lubina al Horno sobre pastel de Piquillos salteado de Verdura, Puerro Confitado y salsa de Cava con Gambas	16,00 €
Lomo de Merluza de Pincho con Langostinos sobre Compota de Verduras, y Ragout de Setas en salsa de Puerros	17,00 €

Carnes

Medallones de Solomillo de Cerdo con salteado de Patatas con Bacon, Berenjena Escabechada, Piquillos salteados y Salsa de Setas	10,00 €
Pluma Ibérica a la Parrilla sobre pastel de Patata, Champiñón relleno de Ibérico, y Brócoli con Crema de Cheddar	11,00 €
Filetes de Presa Ibérica a la Plancha con Escamas de Sal y Aceite Verde, Pastel de Patata gratinado, Trigueros y Setas salteadas	12,00 €
Costillar a la Barbacoa con Endivias braseadas, Patata al romero y Cebolla confitada a las Finas Hierbas	14,00 €
Entrecote de Ternera Blanca Lechal a la Parrilla, Patata al Horno, Cherrys y Milhoja de Calabacín con Setas al Aceite de Romero	14,00 €





Personalice su Menú de la forma más fácil ...

Postres

Bizcocho de Almendra y Naranja, con Helado de Vainilla y Coulis de Frutas del Bosque
Hojaldrado de Nata y Frutas de Temporada con Chocolate caliente
Tarta Hojaldrada de Manzana con Helado de Turrón y Chocolate caliente
Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla y Sopa caliente de Chocolate Blanco
Tronquito de Chocolate Blanco y Almendras con Coullís de Frutos Rojos y Sopa de Mango
Canelón de Membrillo relleno de Mousse de Maracuyá y Crema de Frutos Rojos

Sorbetes Especiales

3,00 €

Sorbete de Mojito al Ron de Caña
Sorbete Granizado de Gin Tónico con Lima
Sorbete de Manzana Verde a la Sidra
Sorbete de Limón al Cava
Sorbete de Mandarina con Emulsión de Albahaca

Bodega Premium

2,00 €

Vino Blanco Verdejo Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Vino Tinto Finca Resalso Roble, Bodega Emilio Moro "Magnum", D.O. Ribera del Duero
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza "Magnum", D.O. Rioja

Copa de Sobremesa (c/ud.)

5,00 €

Barra Libre de Primeras Marcas (3 horas – p/pers.)

15,00 €

Música durante la Barra Libre con Dj. y equipo profesional

300,00 €

- es obligatorio la contratación de la barra libre para todos los comensales -
- Música **Sin Cargo** para la Barra Libre con más de 100 pers. -

