

 HOTEL
ALHAMBRA PALACE


Celebramos nuestra
nueva **quinta estrella**
Celebrating our
new **fifth star**

NUESTROS MEJORES DESEOS
DE FELICIDAD Y PROSPERIDAD.

BEST WISHES
OF HAPPINESS AND PROSPERITY.

Feliz Navidad y Año Nuevo
Merry Christmas and New Year



Fin de
Año 2017
de
Cena Gala

Aperitivos de Bienvenida

Jamón ibérico al corte
Queso de oveja con aceite de los Montes Orientales
Mousse de aguacate con quisquilla de Motril y huevas de trucha
Sopa fría de tomate y remolacha con berberechos
Bocaditos de salmón marinado con queso y alcaparras
Rollitos de roastbeef con espárrago verde y crema azul
Vinos Finos, Soleras, Cava Brut, Cervezas, Refrescos, Zumos

Menú

Crema de alcachofas con atún ahumado,
queso fresco y trufa laminada
...
Merluza al vapor sobre salsa de gambas rojas
con juliana de vainas y salicornia
...
Solomillo de ternera a la parrilla
con foie de pato y verduritas baby
...
Sopa de mango con frutas naturales
y helado de yogurt sobre bizcocho de nueces

Bodega

Marqués de Riscal, Blanco, Verdejo, D.O. Rueda
Viña Ardanza Tinto Reserva, Tempranillo, D.O.C.a. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Agua Mineral, Café e Infusiones
Uvas de La Suerte y Campanadas Fin de Año

Menú Infantil

Consomé Vermicelli
...
Medallones de Solomillo de Ternera
con Patatas Puente Nuevo
y Tomatitos Rellenos de Queso
...
Copa de Helado Variado
con Pincel de chocolate
y Crujiente de Frambuesa
...
Refrescos, Zumos
y Agua Mineral

Precio por Persona
155 € (10% I.V.A. Incluido)
Niños 2-12 años
40 € (10% I.V.A. Incluido)

Horario

Inicio 20:30 hrs. Fin 0:30 hrs

New Year's
Eve 2017
Gala Dinner

Welcome Appetizers

Iberian Cured Ham "Bellota Quality"
Sheep's Cheese with Extra Virgin Olive Oil
Avocado's mousse with Motril's Shrimp
Tomato and Beetroot Cold Soup with Cockles
Marinated Salmon with Cheese and Capers
Roastbeef Rolls with Green Asparagus and Blue cream
Sherry, Wines, Cava Brut, Beer, Soft Drink, Juices.

Menu

Artichoke's Soup with Smoked Tuna,
Fresh Cheese and Truffle

...

Steamed Hake on Red Prawn Sauce
with Pod's Julienne and Sea Asparagus

...

Grilled Beef Tenderloin with Duck's foie
and Baby Vegetables

...

Mango Soup with Natural Fruit
and Yogurt Ice Cream over Walnut Sponge Cake

Beverage

White Wine Marqués de Riscal, Verdejo D.O. Rueda
Reserve Red Wine Viña Ardanza D.O.C.a. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Mineral Water and Coffee-Moka
Lucky Grapes (Spanish Tradition)

Children Menu

Vermicelli Consommé

...

Medallions of Red Veal Tenderloin
with Potatoes and
Stuffed Tomato with Cheese

...

Variety Ice-Cream Cup
with Chocolate and Crisp of Raspberry

...

Soft Drinks, Juices
and Mineral Water



Price per Person

155 € (10% Tax Included)

Children 2 to 12 Years

40 € (10% Tax Included)

Schedule: Dinner

starts 20:30 hrs. Ends 0:30 hrs

Reservations:

reservas@h-alhambrapalace.com

Tlf. 34 958 221 468 (10 líneas) Fax 34 958 226 404