

Hotel Alborán

Su mejor Navidad



APERITIVOS

(al centro de mesa)

Surtido Ibérico

Atún en Manteca

Surtido de Croquetitas Caseras
(Jamón Ibérico, Bacalao y Choco)

Tostas de Alboronía con Anchoas

Cazón en Adobo

SORBETE de MOJITO

Información y Reservas:

Tel.: 956 632 870

restaurante@hotelesalboran.com

OPCIÓN Nº 1

Solomillo de Cerdo con Reducción de Pedro Ximénez
(Timbal de Patatas a lo Pobre y Flor de Brócoli)

ó bien

Lomos de Gallo San Pedro a la Crema de Langostinos

PRECIO: 38,00€ (10% IVA incluido)

OPCIÓN Nº 2

Presa Ibérica al Oporto

(Dados de Patatas al Romero y Setas)

ó bien

Bacalao Confitado con Alioli Tostado
sobre Lecho de Tomate Casero

PRECIO: 42,00€ (10% IVA incluido)

OPCIÓN Nº 3

Entrecot de Ternera a la Plancha

(Tomate a la Parrilla y Patatas Panaderas)

ó bien

Lomos de Dorada a la Espalda

PRECIO: 45,00€ (10% IVA incluido)

POSTRE

(a elegir uno anticipadamente)

Brownie Casero con Helado de
Frambuesa y Salsa de Chocolate Blanco

ó bien

Semifrío de Dátiles con Salsa de
Chocolate Caliente

Café, Té o Infusiones

Bodega:

Aguas Minerales, Refrescos,
Cervezas, Blanco Verdejo y Tinto

(D.O.Rioja)