



VINCCI SELECCIÓN ALEYSA  
Hotel Boutique & Spa  
★★★★★

# **MENÚ DE NAVIDAD 2018**

# MENÚ DE NAVIDAD 2018

## Cena de Nochebuena

En el restaurante Gourmet Alamar,  
Hotel Vincci Selección AleySA, Benalmádena.  
El 24 de diciembre de 2018.

**Bienvenida** 19:30h  
Copa de bienvenida en lobby acompañada de:  
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo.  
Queso de cabra Payoyo.  
Voulavent de salmón ahumado con aguacate y huevas de arenque.

**Cena** 20:00h  
**Comenzamos**  
Crema de bogavante con capuchino de erizos de mar.

**Continuamos**  
Lenguado con crema de apio nabo, espárragos salteados y  
vinagreta de pistachos.

**Terminamos**  
Muslo de pintada rellena de foie, castañas, hongos y vino oloroso  
con arroz jazmín y piñones.

**Como dulce final**  
Pastel de almendras con frambuesas.

**Después de la cena** Copa acompañada de surtido navideño de turroneS y mantecados.

Bodega Javier Sanz (Verdejo) D.O. Rueda  
Botijo Rojo (Garnacha) V.T. Zaragoza  
Moscatel Reserva de Familia

---

110 € (IVA incluido)

**Menú infantil** Pasta con tomate.  
Pechuga de pollo a la plancha con patatas.  
Mousse de chocolate.

---

30 € (IVA incluido)

# MENÚ DE NAVIDAD 2018

## Almuerzo de Navidad

En el restaurante Gourmet Alamar,  
Hotel Vincci Selección AleySA, Benalmádena.  
El 25 de diciembre de 2018.

**Bienvenida** 13:30h  
Copa de bienvenida en terraza o lobby acompañada de:  
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo.  
Queso de cabra Payoyo.  
Minitartaleta de quiche lorraine.

**Almuerzo** 14:00h **Comenzamos**  
Ensalada de perdiz en escabeche con canónigos y granadas.

**Continuamos**  
Merluza en salsa de mejillones al azafrán y patatas al horno.

**Terminamos**  
Cordero asado a la menta con puré de batata asado, brócoli  
y tirabeques.

**Como dulce final**  
Tronco de navidad de chocolate 70% con nevado de turrón.

**Después de la cena** Copa acompañada de surtido navideño de turrones y mantecados.

**Bodega** Lunares (Sauvignon Blanc y Chardonnay) D.O. Málaga y  
Sierras de Málaga  
Castrillo de Duero (Tempranillo) V.T Castilla y León  
Moscatel naranja

---

110 € (IVA incluido)

**Menú infantil** Sopa de ave con fideos.  
Lasaña de ternera.  
Soufflé de chocolate con helado de vainilla.

---

30 € (IVA incluido)

# MENÚ DE NAVIDAD 2018

## Gala de Nochevieja

En el restaurante Gourmet Alamar,  
Hotel Vincci Selección AleySA, Benalmádena.  
El 31 de diciembre de 2018.

**Bienvenida** 19:30h  
Copa de bienvenida en lobby acompañada de:  
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo.  
Queso de cabra Payoyo.  
Voulavent de queso azul con dátiles, pasas y nueces.

**Almuerzo** 20:00h  
**Para ir haciendo paladar**  
Tartar de bogavante con langostinos, mango, aguacate y  
fruta de la pasión.

**Comenzamos**  
Rodaballo asado con juliana de verduras rehogadas y salsa al cava.

**Continuamos**  
Sorbete de mandarina al cava Prima Vides.

**Terminamos**  
Solomillo de ternera, hojaldre crujiente, guiso de setas,  
cremoso de patata y salsa trufada de hígado de pato.

**Como dulce final**  
Pastel Sacher de albaricoques, chocolate amargo y polvo de oro.

**Bodega**  
Gran Torelló Brut Nature Gran Reserva (Macabeo, Xarel-lo,  
Parellada) D.O. Cava.  
Finca Caraballas (Verdejo) D.O. Rueda.  
Altocielo (Syrah-Cabernet Sauvignon) D.O. Málaga.  
Piamater (Moscatel) D.O. Málaga y Sierras de Málaga.  
Veuve Clicquot (Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier)  
A.O.C. Champagne.

**Uvas y cotillón** 24:00h  
Uvas de la suerte, cotillón y barra libre amenizada  
por Red Hat Trio (hasta las 4:00h).

---

200 € (IVA incluido)

# MENÚ DE NAVIDAD 2018

## Gala de Nochevieja

En el restaurante Gourmet Alamar,  
Hotel Vincci Selección Aleya, Benalmádena.  
El 31 de diciembre de 2018.

### Menú infantil

Peque aperitivos:  
Quesitos, jamón ibérico, croquetas y palitos de pescado.  
Medallones de solomillo de ternera y patatas fritas.  
Pastelito de chocolate con gominolas y helado.

---

55 € (IVA incluido)