



# Feliz Navidad

**MENÚS DE NAVIDAD PARA EVENTOS DE EMPRESA  
2024 - 2025**

## **CONTACTO**

**BUSINESS@HOTELALICANTEGOLF.COM**  
**+34 603 653 012 | +34 692 125 287**



# Menú 1

NAVIDAD 2024

## *ENTRANTES A COMPARTIR* (a centro de mesa)

Jamón y lomo ibérico, queso curado, picos artesanos y nuestro aceite AOVE  
Tataki de salmón, ají agridulce  
Ravioli crujiente de secreto y cebolla caramelizada  
Langostino en tempura y mayonesa sriracha

## *PRINCIPAL A ELEGIR*

Carrillera ibérica glaseada al Monastrell, boniato asado a la naranja  
Lomo alto de ternera, reducción de hierbas locales y carne, patata fondant (+3€)  
Lomo de merluza, patatas a lo pobre con albahaca y sabayón de limón  
Canelón de brandada de bacalao, crema de piquillos asados y almendra tostada  
Arroz de setas del momento y romero ahumado  
Arroz de presa y trufa de temporada (+5€)

## *POSTRE*

Sablé coulant caramelo  
Café e infusiones  
Surtido de dulces navideños y copa de cava

## *BODEGA*

Agua mineral, refrescos y cervezas  
Vino blanco Paulus Rioja  
Vino tinto Paulus Rioja Crianza 2020

# 40€

10% IVA no incl.



# Menú 2

NAVIDAD 2024

Aperitivo del chef

## *ENTRANTE INDIVIDUAL*

Crujiente de salmón, kimchi de lombarda y mayonesa sriracha

## *PRINCIPAL A ELEGIR*

Carrillera ibérica glaseada al Monastrell, boniato asado a la naranja

Lomo alto de ternera, reducción de hierbas locales y carne, patata fondant (+3€)

Lomo de merluza, patatas a lo pobre con albahaca y sabayón de limón

Canelón de brandada de bacalao, crema de piquillos asados y almendra tostada

Arroz de setas del momento y romero ahumado

Arroz de presa y trufa de temporada (+5€)

## *POSTRE*

Semiesfera de piña colada

Café e infusiones

Surtido de dulces navideños y copa de cava

## *BODEGA*

Agua mineral, refrescos y cervezas

Vino blanco Paulus Rioja

Vino tinto Paulus Rioja Crianza 2020

45€

10% IVA no incl.

