



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

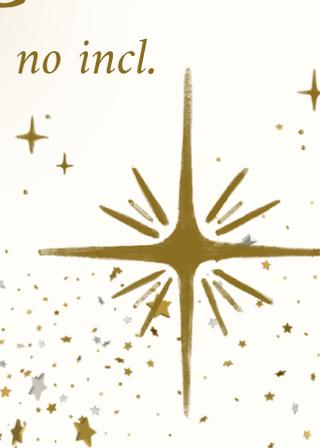
Sablé coulant caramelo
Café e infusiones
Surtido de dulces navideños y copa de cava

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.

