DOSSIER MENÚ GALA FIN DE AÑO

Para expertos en un Fin de Año perfecto.

MACIÀ HOTELES | ALFAROS ★★★★



Los recuerdos, como una vela,
brillan más en esta época del año.

- Charles Dickens



FIN DE AÑO 2026

CENA DE GALA FIN DE AÑO

SERVIDA LA NOCHE DEL 31 DE DICIEMBRE ENTRE LAS 20:00H Y LAS 03:30H

Abrimos apetito

Jamón ibérico a cuchillo
Selección de quesos nacionales con frutos secos y panes artesanos
Selección de embutidos ibéricos, encurtidos y panes artesanos
Gilda de salmón marinado con piparra, cherry y mozzarella
Rillete de pato con manzana
Macaron de queso azul y nueces de macadamia
Croqueta de gambas al “pil pil” con alioli suave de sriracha
Brioche de rabo de toro y foie
Bombón de langostino con mahonesa de cítricos
Brocheta de presa ibérica y pera caramelizada

Ya en mesa, empezamos con

Velouté de puerro asado con vieira al grill,
crujiente de arroz y aceite de albahaca

Seguimos con

Rulada de rape relleno de duxelle de setas y langostinos,
sobre crema de trigueros y azafrán

Entre platos

Sorbete de palito de Motril al Ron Montero

Terminamos con

Lingote de cochinillo crujiente, cremoso de manzana asada,
patatas risoladas al romero y reducción de Palo Cortado.

Y, por último, el postre

Esfera dorada de chocolate blanco,
turrón y mandarina

Bodega

Agua mineral
Cerveza Alhambra Especial
Refrescos

Vino blanco D.O.Montilla Moriles Alvear El Rebate
Vino tinto D.O. Rioja Lopez de Haro
Cava Freixenet Blanc de Blancs semi

Fiesta Cotillón “FELIZ 2027”

Uvas de la suerte y bolsa cotillón
Barra libre amenizada por DJ

Mignardises navideñas
Mini piononos de Santa Fé
Mini molletitos serranos

Caldito a la hierbabuena
Chocolate con churros

PVP: 205,00 €

Precios por persona
IVA incluido





FIN DE AÑO 2026

Infantil /Adolescente

HASTA LOS 16 AÑOS

La copa de bienvenida será igual que en menú adultos

Individual

Fajitas de pavo a los cuatro quesos y fingers de pollo corn flakes

Como principal

Solomillo ibérico a la romana acompañados de patatas bastón fritas

y de postre

Milhojas caramelizadas de turrón y toffee

Bebidas

Agua mineral
Refrescos
Espumoso sin alcohol

Uvas de la suerte y bolsa cotillón

PVP: 95,00 €

Precios por persona
IVA incluido

FIN DE AÑO 2026

Condiciones generales

DE CONTRATACIÓN

Imprescindible media etiqueta

Las reservas se realizarán en mesas que podrán ser compartidas.

Rogamos se informe, en el momento de formalizar la reserva, de cualquier intolerancia alimentaria, en cuyo caso, elaboraremos una propuesta personalizada.

La reserva será realizada con número de tarjeta de crédito.

El abono del 100% del importe de la reserva se realizará con una antelación mínima de 2 semanas, mediante el pago con tarjeta de crédito o transferencia bancaria.

La reserva puede ser cancelada o modificada hasta 7 días antes del evento.

Cualquier anulación o modificación posterior conllevará el cobro del 100% del importe total en concepto de gastos de cancelación.

MACIÀ HOTELES

ALFAROS

★★★★

Tlf: 957 49 19 20
Calle Alfaros 18, 14001 Córdoba
alfaros@maciahoteles.com