

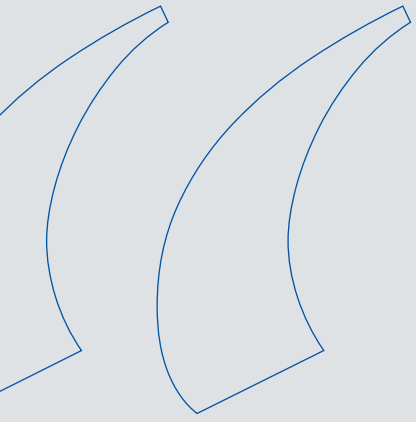
DOSSIER MENÚ GALA FIN DE AÑO

Para expertos en un
Fin de Año perfecto.



ALFAROS
★★★★★





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

- Charles Dickens



FIN DE AÑO 2025

CENA DE GALA FIN DE AÑO

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

Abrimos apetito

Jamón Ibérico cortado a cuchillo, almendras tostadas y salaillas

Surtido de quesos curados: al pimentón de la Vera, PX y trufa

Crema de mascarpone y confitura de tomate

Ceviche de corvina

Twister de langostino con mahonesa de lima

Brochetita de pollo con crujiente de quicos

Croqueta de carrillera ibérica al Pedro Ximénez

Blini de palometa ahumada y crema tártara

Ya en mesa, empezamos con

Sopa Manhattan con almejas

Seguimos con

Hojaldre de salmón marinado con espinacas y salsa waleska

Entre platos

Sorbete de piruleta de menta

Terminamos con

Presa de Angus de Nebraska a la miel, con piña, parmentier gratinado y mostaza

Y, por último, el postre

Secreto de chocolate y turrón con rocas de

galleta cookies

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

Café e infusiones

Fiesta Cotillón "FELIZ 2026"

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: 190,00 €

Precios por persona
IVA incluido



FIN DE AÑO 2025

Infantil /Adolescente

HASTA LOS 16 AÑOS

La copa de bienvenida será igual que en menú adultos

Individual

Sopa de marisco

Como principal

Solomillo de ternera parrilla con patatas bastón y zanahorias vichy

y de postre

Bombón tres chocolates con crema de yogur griego y canela

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Espumoso sin alcohol

Uvas de la suerte y bolsa cotillón

PVP: 80,00 €

Precios por persona
IVA incluido

FIN DE AÑO 2025

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.

Toda cancelación, una vez realizado el abono de la reserva, supondrá su no devolución.



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