

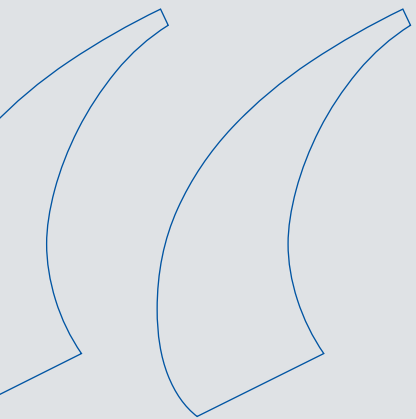
DOSSIER MENÚ GALA FIN DE AÑO

Para expertos en un
Fin de Año perfecto.



REAL DE LA
ALHAMBRA
★★★★





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 a cuchillo

Buffet de embutidos granadinos con picos y regañás

Buffet de quesos con pasas y nueces

Sablé de anguila ahumada y encurtidos con mahonesa de sriracha

Hojaldre de cabello de ángel con mousse de cabrales

Gilda de atún rojo, piparra, tomate seco y mozzarella

Coca de higos con cebolla caramelizada sobrasada y huevo de codorniz

Croquetas de pulpo "a feira"

"Carboncillos" de bacalao con alioli suave de azafrán

Brocheta de vieira a la parrilla con cebolla balsámica

Ya en mesa, empezamos con

Crema de carabinero con aceite de su coral

Seguimos con

Rodaballo al grill con salsa al cava y verduritas baby salteadas

Entre platos

Sorbete de palito de ron Montero de Motril

Terminamos con

Solomillo de ternera, con foie mi cuit salsa de trompetillas

Y, por último, el postre

Abeto tres chocolates

Bodega

Agua mineral

Cerveza Alhambra Especial

Refrescos

Vino blanco D.O.P. Granada Muñana Blanco

Vino tinto D.O.P. Granada Fontedei Prado Negro

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: 195,00 €

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

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: 90,00 €

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.



REAL DE LA
ALHAMBRA
★★★★

Tlf: 958 21 66 93
Mirador del Genil 2, 18008 Granada
reservasreal@maciahoteles.com