

Conquistamos
– TODOS TUS –
Sentidos



TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico



ALMERÍA 2019

CAPITAL ESPAÑOLA

DE LA GASTRONOMÍA

MENÚ NAVIDAD 1

CENTRO MESA

Entrantes

- Surtid de Ibéricos de Guijuelo con Tostas de Pan
- Queso curado de oveja con membrillo y nueces
- Tomate Raf con melva canutera
- Huevos rotos con gulas al ajillo
- Croquetas caseras de jamón

Degustaciones

- Lomo de cherna gratinada con muselina de pesto y tomate concasse

- Solomillo de cerdo a la parrilla con patatas a lo pobre y pimientos de Padrón

Postre

- Surtid de postres caseros
- Surtid Navideño

Bodega

- Vino Blanco D.O. Rueda *La Seca*
- Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *Camino Viñas*
- Cava Brut Nature *Arnan Deloi*
- Agua mineral, refrescos y cerveza

38
EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

MENÚ NAVIDAD 2

CENTRO MESA

Entrantes

Surtid de Ibéricos de Guijuelo con Tostas de Pan
Queso curado de oveja con membrillo y nueces
Tomate Raf con salmón marinado y arenque ahumado
Tartar de atún rojo con aguacate y mahonesa de Wasabi
Croquetas de pulpo caseras

Degustaciones

Lomo de bacalao Iceland con muselina de manzana Golden, cebollino y coulis de piquillo

Presa ibérica a la parrilla con patatas a lo pobre, tomate Cherry confitado y pimientos dulces

Postre

Tarta de queso casera con frambuesa y polvo de cacao
Surtido navideño

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda *La Seca*
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *Camino Viñas*
Cava Brut Nature *Arnan Deloi*
Agua mineral, refrescos y cerveza

41
EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

avenidahotel **** | Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ NAVIDAD 3

CENTRO MESA

Entrantes

Surtid de Ibéricos de Guijuelo con Tostas de Pan
Queso curado de oveja con membrillo y nueces
Cogollos de Pulpí con vinagreta tibia de pasas
Pulpo a la gallega con pimentón
Croquetas caseras de jamón

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda *La Seca*
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *Camino Viñas*
Magnum
Cava Brut Nature *Arnan Deloi*
Agua mineral, refrescos y cerveza

43
EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

Degustaciones

Brick de Gallo Pedro con ajoblanco, mermelada de tomate, huevas de trucha y polvo de aceituna negra

Solomillo 5J con parmentier de patatas al AOVE, boletus confitados y pimientos de Padrón

Postre

Tarta de mousse de turrón con arándanos, frambuesa y mango
Surtido Navideño

avenidahotel **** | Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ NAVIDAD 4

CENTRO MESA

Entrantes

Jamón Ibérico con tostas de pan con tomate
Queso curado de oveja con membrillo y nueces
Tomate Raf con anchoas y ventresca
Tartar de salmón noruego con aguacate y sésamo
Pulpo a la brasa con parmentier de pimentón

Degustaciones

Corvina a la brasa con la huerta de Almería 2019
Presa 5J con parmentier de patata morada, boletus y ajos tiernos

Postre

Tarta Ópera con chocolate, café y maracuyá
Surtido Navideño

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda *La Seca*
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *Gallinita Ciega*
Cava Brut Nature *Arnan Deloi*
Agua mineral, refrescos y cerveza

46

EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

avenidahotel **** | Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ NAVIDAD 5

CENTRO MESA

Entrantes

Jamón Ibérico con tostas de pan con tomate
Queso curado de oveja con membrillo y nueces
Tiradito de presa 5J con parmesano y piñones
Tomate Raf con cogollos y atún ahumado
Calamar en aceite de AOVE

Degustaciones

Merluza de pincho con flor blanca, gambitas rojas y yemas de espárragos al cebollino

Solomillo de vaca rubia con parmentier de patata a la vainilla, brocheta de tomate Cherry, pimiento de Padrón y boletus

Postre

Mousse de chocolate con Crème Brûlée y coulís de frambuesa
Surtido Navideño

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda *La Seca*
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *Gallinita Ciega*
Cava Brut Nature *Arnan Deloi*
Agua mineral, refrescos y cerveza

50

EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

avenidahotel **** | Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ NAVIDAD 6

CENTRO MESA

Entrantes

Jamón Ibérico con tostas de pan con tomate
Queso curado de oveja con membrillo y nueces
Carpaccio de atún rojo de Barbate con mostaza y miel
Brick de Gallo Pedro con ajoblanco y polvo de aceituna
Timbal de foie caramelizado con fresas y arándanos

Degustaciones

Suquet de rape, mero y gamba roja en cuajadera
al aroma de cebollino y crema de mariscos

Cochinillo confitado con compota de manzana,
micro ensalada, con infusión de menta

Postre

Milhojas de chocolate blanco y limón con merenguitos
Surtido Navideño

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda *La Seca*
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *Gallinita Ciega*
Cava Brut Nature *Arnan Deloi*
Agua mineral, refrescos y cerveza

53

EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

avenidahotel **** | Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ NAVIDAD EXTRAS

Servicios Incluidos

- Consultenos otras configuraciones de menús adaptadas a sus preferencias y/o necesidades.
- Elaboración de menús especiales para alérgicos, intolerancias o dietas especiales
- Minutas Personalizadas

Servicios Adicionales

- Copas de sobremesa Estándar: 6.00€ combinado | 65.00€ botella
- Copas de sobremesa Premium: Consultar
- Copas de sobremesa sin alcohol: 4.00€
- 2 horas de Barra Libre: 15.00€
- Consulte tarifas especiales de alojamiento para asistentes al evento.

avenidahotel **** | Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ NAVIDAD CONDICIONES

Condiciones Generales

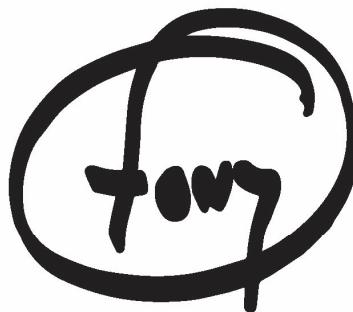
- Para reservar la sala, es necesario abonar un depósito del 30% del total estimado.
- 3 días antes del evento se entregará a la organizadora del evento (por parte del hotel) el número definitivo de comensales y se procederá al pago de la totalidad del evento (descontando el depósito inicial del 30%).
- Todo gasto adicional se abonará el mismo día del evento (en efectivo o tarjeta de crédito).
- Los salones deberán ser liberados en almuerzo antes de las 19.00h y en cena antes de la 02:00h
- Cualquier tipo de actividad musical en vivo deberá requerir los permisos correspondientes.

Promociones

- Para celebraciones de más de **30 comensales**, REGALO de un almuerzo/cena con **DEGUSTACIONES DE TAPAS para 2 personas**, aplicable de lunes a jueves, previa reserva
- Para celebraciones de más de **60 comensales**, REGALO de un almuerzo/cena con **MENU DEGUSTACION para 2 personas**, aplicable de lunes a jueves, previa reserva

avenidahotel **** Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

Todos los menús han sido elaborados por



TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico



avenidahotel **** Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com



avenidahotelalmeria.com

Avda. Mediterráneo, 281 04009 ALMERIA

Conquistamos
– TODOS TUS –
Sentidos



TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico



MENÚ NAVIDAD 1

GASTRONÓMICOS

Tartar de atún rojo con aguacate,
cebolla morada y hueva de trucha

Dorada en milhojas de verduras con
brocheta de fresa y vinagreta de tomate y albahaca

Solomillo de cerdo con puré de Piquillo,
setas de temporada y salsa de almendras

Zurito de pera blanquilla a la menta
con helado de canela y grosellas

Mousse de crema catalana
con fresas silvestres y chantilly de chocolate

Surtid de dulces navideños

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda *La Seca*
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *Camino Viñas*
Cava Brut Nature *Arnan Deloi*
Agua mineral, refrescos y cerveza

42

EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

MENÚ NAVIDAD 2

GASTRONÓMICOS

Ensalada de queso de cabra gratinado con mermelada de tomate, vinagreta de Jerez y nueces

Lomo de bacalao confitado con tosta de piña y fresas

Delicias de ibérico confitadas a baja temperatura con crema de patatas de invierno y setas estofadas

Zurito de crema de chocolate negro con frambuesas y helado de plátano

Semifrío de higos con Armañac, jugo de mango y fresas

Surtid de Dulces Navideños

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda *La Seca*

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *Camino Viñas*

Cava Brut Nature *Arnan Deloi*

Agua mineral, refrescos y cerveza

45

EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

avenidahotel **** | Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ NAVIDAD 3

GASTRONÓMICOS

Ensalada lomo de bacalao confitado, con guacamole, granadas y salsa agridulce de naranja y coulis de tomate dulce

Corvina a la brasa con la huerta de Almería y micro mezclum

Presa Duroc con piña a la plancha, cebolla confitada, pasas y piñones con salsa PX

Mousse de higos con moras silvestres y helado de turrón

Bavaroise de café irlandés con crema de chocolate a la canela y nueces garrapiñadas

Surtid de dulces navideños

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda *La Seca*

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *Camino Viñas*

Magnum

Cava Brut Nature *Arnan Deloi*

Agua mineral, refrescos y cerveza

47

EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

avenidahotel **** | Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ NAVIDAD 4

GASTRONÓMICOS

Ensalada de ahumados con langostinos, tomate escaldado a la albahaca, piñones y vinagreta de hueva de salmón

Brick de Gallo Pedro con ajoblanco y mermelada de tomate

Solomillo 5J a la parrilla con trinxat de calabaza, cebolletas, setas rustidas y emulsión de ajo-perejil

Zurito de arroz con leche de coco y compota de tomate, reducción de fruta de la pasión y helado de chocolate

Mousse ligero de queso y vino blanco con uvas frescas

Surtid de dulces navideños

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda *La Seca*

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *Camino Viñas Magnum*

Cava Brut Nature *Arnan Deloi*

Agua mineral, refrescos y cerveza

49

EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

MENÚ NAVIDAD 5

GASTRONÓMICOS

Ensalada de confit de pato a la seis lechugas con piña caramelizada y aceite de pistachos

Merluza a la sartén con gamba roja, majado de ñoras y almendras, a la crema de cebollino

Presa 5J con parmentier de puerros y bacon ahumado a las dos salsas

Zurito de natillas con nueces y helado de stracciatella

Dúo de chocolates blanco y negro con coulís de frambuesa y mango

Surtid de dulces navideños

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda *La Seca*

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *Gallinita Ciega*

Cava Brut Nature *Arnan Deloi*

Agua mineral, refrescos y cerveza

52

EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

MENÚ NAVIDAD 6

GASTRONÓMICOS

Tartar de salmón noruego
con aguacate, wasabi y huevas de Yuzú

Suquet de rape, mero y gamba roja
con patatas al horno

Solomillo de vacuno
con micro parrillada de verduras y boletus confitados

Zurito de crema Catalana
con azúcar moreno, helado de stracciatella y fresas

Brazo Gitano con turrón de almendra
y cacao en polvo

Surtido de dulces navideños

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda *La Seca*

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *Gallinita Ciega*

Cava Brut Nature *Arnan Deloi*

Agua mineral, refrescos y cerveza

55

EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

avenidahotel **** | Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ NAVIDAD EXTRAS

Servicios Incluidos

- Consultenos otras configuraciones de menús adaptadas a sus preferencias y/o necesidades.
- Elaboración de menús especiales para alérgicos, intolerancias o dietas especiales
- Minutas Personalizadas

Servicios Adicionales

- Copas de sobremesa Estándar: 6.00€ combinado | 65.00€ botella
- Copas de sobremesa Premium: Consultar
- Copas de sobremesa sin alcohol: 4.00€
- 2 horas de Barra Libre: 15.00€
- Consulte tarifas especiales de alojamiento para asistentes al evento.

avenidahotel **** | Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ NAVIDAD CONDICIONES

Condiciones Generales

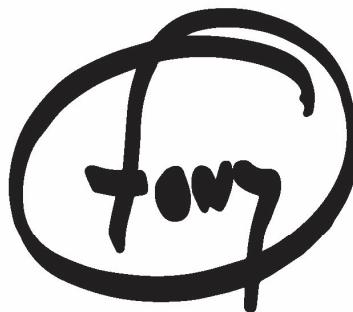
- Para reservar la sala, es necesario abonar un depósito del 30% del total estimado.
- 3 días antes del evento se entregará a la organizadora del evento (por parte del hotel) el número definitivo de comensales y se procederá al pago de la totalidad del evento (descontando el depósito inicial del 30%).
- Todo gasto adicional se abonará el mismo día del evento (en efectivo o tarjeta de crédito).
- Los salones deberán ser liberados en almuerzo antes de las 19.00h y en cena antes de la 02:00h
- Cualquier tipo de actividad musical en vivo deberá requerir los permisos correspondientes.

Promociones

- Para celebraciones de más de **30 comensales**, REGALO de un almuerzo/cena con **DEGUSTACIONES DE TAPAS para 2 personas**, aplicable de lunes a jueves, previa reserva
- Para celebraciones de más de **60 comensales**, REGALO de un almuerzo/cena con **MENU DEGUSTACION para 2 personas**, aplicable de lunes a jueves, previa reserva

avenidahotel **** Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

Todos los menús han sido elaborados por



TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico



avenidahotel **** Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com



avenidahotelalmeria.com

Avda. Mediterráneo, 281 04009 ALMERIA

Conquistamos tus sentidos

MENÚ NOCHEVIEJA

Lunes, 31 de Diciembre 2018

Cocktail de Bienvenida

- Jamón Ibérico 5J
- Crema de ají con salmón Noruego
- Ceviche de corvina
- Pulpo a la brasa con causa Peruana
- Gamba blanca en tempura con pasta de churros

Menú

Carpaccio de gamba roja, micro mezclum y mahonesa de wasabi

Ensalada de vieiras con tierra de calamar, bizcocho de tomate raf y alga de wakame

Merluza de pincho con flor blanca, zanahoria dulce, judía verde, hueva de trucha con sakura mix

Cochinillo confitado con crema de castaña, bruneuse de espárrago y boletus con caldo corto de hierbabuena

Postre

Brownie de turrón y con chocolate caliente y helado de uva negra
Uvas de la suerte, Turrones y Polvorones

Bodega

Agua Mineral, refrescos y cerveza Estrella Damm
Vino Blanco K-naia D.O. Rueda
Vino Tinto Corimbo 2014 D.O. Ribera del Duero
Cava Gramona La Cuvee, Brut

Cotillón

Barra libre hasta las 3 de la madrugada
Molletes de embutido
Aperitivos variados
Churros con chocolate

120€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO

MENÚ NOCHEVIEJA infantil (hasta 14 años)

Lunes, 31 de Diciembre 2018

Cocktail de Bienvenida

Jamón Ibérico
Crema de ají con salmón Noruego
Ceviche de corvina
Pulpo a la brasa con causa Peruana
Gamba blanca en tempura con pasta de churros

Menú

Croquetas y mini pizzas
Brick de Gallo Pedro frito
Presa de bellota con patatas fritas

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Cono de chuches

Bodega

Agua Mineral
Refrescos
Zumos naturales
Batidos variados
Champín

Cotillón

Uvas de la suerte, Turrones y Polvorones
Molletes de embutido
Aperitivos variados
Churros con chocolate

38 €

POR PERSONA
IVA INCLUIDO

avenidahotel **** | Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ NOCHEVIEJA

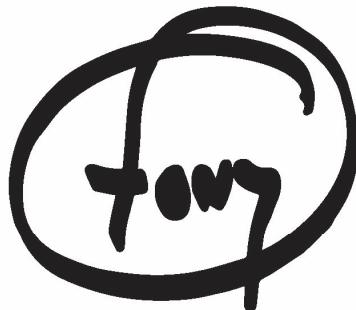
Lunes, 31 de Diciembre 2018

Condiciones Generales

- Elaboración de menús especiales para alérgicos, intolerancias o dietas especiales previa comunicación con 72 horas de antelación al evento.
- Plazas limitadas: Para reservas de plazas, es necesario abonar el total del importe anticipadamente.
- Política de cancelaciones: Devolución total del depósito para cancelaciones realizadas antes del 25 de diciembre 2017. A partir del 25 de diciembre no se aceptarán cancelaciones, por lo que no habrá devoluciones de los importes adelantados.
- Precio especial de alojamiento para asistentes al evento: 45,00€ habitación doble en régimen de solo alojamiento (salida hasta 15:00h)
- Todo gasto adicional se abonará el mismo día del evento (en efectivo o tarjeta de crédito).
- Los salones deberán ser liberados antes de las 03:30h
- Reservas por teléfono al 950108180 o por email eventos@avenidahotelalmeria.com

avenidahotel **** | Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

Todos los menús han sido elaborados por



TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico



avenidahotel **** Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

avenidahotelalmeria.com

Avda. Mediterráneo, 281 04009 ALMERIA