



Cena Nochebuena 24 Diciembre

Aperitivo Individual

Perlas de Melón con polvo de jamón Ibérico
Cucurucho de Crema de Queso con Chutney de Mango
Bienvenida de cava y copa Alexandre

Entrante

Tartar de langostino con Cremoso de Aguacate y Espuma de Leche de Tigre

Plato Principal

(escoja una opción)

Solomillo de Cerdo con Reducción de Palo Cortado,
escalopines de Foie y Parmentier de patata

ó

Gallo de San Pedro con Juliana de Pak Choi, Puré fino de Guisantes y Salsita de Pescadores

Postre

Tronquito Navideño



Comida Navidad 25 de Diciembre

Aperitivo Individual

Perlas de Melón con polvo de jamón Ibérico
Cucurucho de Crema de Queso con Chutney de Mango
Bienvenida de cava y copa Alexandre

Entrante

Escudella de Galets y Nuestra Carn d'Olla

Plato Principal

(escoja una opción)

Salmón al Horno con aceite de Cítricos sobre salsa Espesa de
chirivía y Encurtidos
ó

Entrecot de Ternera a la Brasa con Verduritas y salsa Romesco

Postre

Tronquito Navideño



Comida San Esteban 26 de Diciembre

Aperitivo Individual

Perlas de Melón con polvo de jamón Ibérico
Cucurucho de Crema de Queso con Chutney de Mango
Bienvenida de cava y copa Alexandre

Entrante

Canelones Casero Rustido con Bechamel de Portobello, Foie y Salicornia

Plato Principal

(escoja una opción)

Lomo de Bacalao al Horno con Setas en Texturas y Crujiente de Puerro

ó

Escalopines de Carrillera en su Jugo con Cremoso de Zanahoria y Patatas Tostadas

Postre

Tronquito Navideño



Año Nuevo 1 de Enero

Aperitivo Individual

Perlas de Melón con polvo de jamón Ibérico
Cucurucho de Crema de Queso con Chutney de Mango
Bienvenida de cava y copa Alexandre

Entrante

Ensalada de Ahumados con Encurtidos y Agua Chile

Plato Principal

(escoja una opción)

Entraña de Ternera con Pico de Gallo y Patata Causa
ó
Suprema de Merluza con Mole Verde y Aceite de Hoja Parra

Postre

Tronquito Navideño



Menú Vegano

Hummus Tradicional con Bastoncitos de Zanahoria
Wanton Frito Relleno de Espinacas y Mermelada de
Tomate

Tartaleta de Aguacate con Mango y Crema de Aceituna
Copa de Cava y Copa Alexandre

Entrante

Cazuela de Berenjena Ahumada con Tomates Enanos y
Queso de Hortalizas

Plato Principal

Arroz Cremoso de Setas y Pak Choi

Postre

Coulant de Chocolate



Bodega para todos los menús

Agua Mineral con y sin Gas
Refrescos – Cerveza

Vino Tinto Fra Guerau Cza
Vino Blanco Orube
Cava Panot Gaudi Brut Nature

Café / Infusiones

Selección de Neulas y Turrones

Precio p/p 54 € IVA incluido
Parking Incluido



Menú Infantil

Olivas Rellenas
Patatas Chips
Croqueta de Jamón

Entrante

Macarrones Boloñesa

Plato Principal

Escalopa de Pollo con Patatas Fritas

Postre

Postre Infantil

Precio p/p 24 € IVA incluido



SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, HÁZANOSLO SABER, ADAPTAREMOS EL MENÚ A TUS NECESIDADES



Para más información y reservas contacte con nuestro departamento de comercial mruiz@alexandrehotels.com o llame a número de teléfono 93 267 18 00

Hotel Fira Congress****
c/ José Agustín Goytisolo 9-11
08908 – Hospitalet de Llobregat
Barcelona