



Cena Nochebuena 24 Diciembre

Copa de Bienvenida

Crujientes de Pan Feo con Jamón Ibérico

Wanton Frito Relleno de Queso y Mermelada de Tomate

Brocheta de Langostino Rebozado en Panko y Salsa Tártara

Entrante

Cremoso de Aguacate con Salmón Ahumado y Tartar de Verduritas Marinadas

Plato Principal

(escoja una opción)

Carrillera de Ternera Guisada al Aroma de Cacao 100% con Parmentier de Kennebec

ó

Suprema de Corvina al Horno con Duxelle de Setas y Espárragos Trigueros

Postre

Dulce Navideño



Comida Navidad 25 de Diciembre

Copa de Bienvenida

Crujientes de Pan Feo con Jamón Ibérico

Wanton Frito Relleno de Queso y Mermelada de Tomate

Brocheta de Langostino Rebozado en Panko y Salsa Tártara

Entrante

Escudella de Galets y Nuestra Carn d'Olla

Plato Principal

(escoja una opción)

Lomo de Bacalao de Islandia con Bisqué de Cigala y Coulant de Espinacas

ó

Lomo de Ternera Marinada en Café París y Patatas con Tomates Enanos Salteados

Postre

Dulce Navideño



Comida San Esteban 26 de Diciembre

Copa de Bienvenida

Crujientes de Pan Feo con Jamón Ibérico

Wanton Frito Relleno de Queso y Mermelada de Tomate

Brocheta de Langostino Rebozado en Panko y Salsa Tárt

Entrante

Canelones de Pato y Foie con Bechamel de Ceps y Nuez

Moscada con Virutas de Parmesano

Plato Principal

(escoja una opción)

Zarzuela de Rape Gallego y Langostinos con Fideos de Hortalizas
en Salsa Teriyake

ó

Solomillo de Ternera con Fajín de Hojaldre y Mostaza Sobre
Arroz

Postre

Dulce Navideño

Comida 6 de Enero

Copa de Bienvenida

Crujientes de Pan Feo con Jamón Ibérico

Wanton Frito Relleno de Queso y Mermelada de Tomate

Brocheta de Langostino Rebozado en Panko y Salsa Tárt

Entrante

Sopa de Marisco con Teja de Pan de Pueblo y Tartar de Vieiras

Plato Principal

(escoja una opción)

Pluma de Cerdo Ibérico Asado con Pastel de Moniato y

Parmesano

ó

Suprema de Salmón con Mantequilla de Yuzu sobre Cremoso de Chirivía y Perlas de Cítrico

Postre

Roscón de Reyes



Bodega para todos los menús

Agua Mineral con y sin Gas

Refrescos – Cerveza

Vino Tinto Vol Anima de Raimat D.O. Costers del Segre

Vino Blanco Vol Anima de Raimat D.O. Costers del Segre

Cava Prima Vides Brut

Café / Infusiones

Selección de Neulas y Turrónes

Precio p/p 49€ 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 22 € 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