

SOLOMILLO

Charcutería | Carne al peso

A L E
X A N
D R A

HOTEL ALEXANDREA
BARCELONA

Detalles que **cuentan**



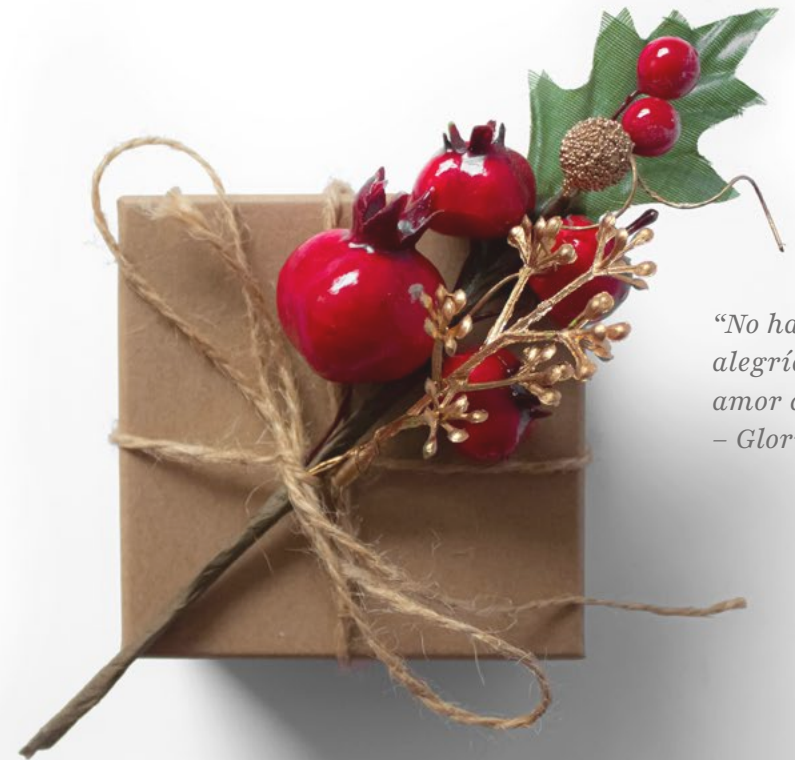
Detalles que cuentan

Cuentan una historia, un instante, una emoción.
Cuentan un recuerdo que permanece y una ilusión
que vuelve a empezar.

Porque en Alexandra, cada detalle cuenta,
y convierte cada Navidad en una experiencia única.

Empresas

MENÚ NAVIDAD



*“No hay Navidad sin
alegría, ni alegría sin
amor compartido.”
– Gloria Fuertes*



Aperitivos

FIESTAS NAVIDEÑAS

“La Navidad puede ser la ternura del ayer, el valor del hoy y la esperanza del mañana.”
– Antonio Machado

Aperitivo 1

- Aperitivos

Chips con Pimentón de la Vera
Aceitunas Maceradas en Casa
- Frios

Lollipop de Foie con Higos
- Calientes

Brocheta de Langostino en Panko
Croqueta casera de Jamón Joselito

- Bodega

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos
Selección de Vino de nuestra Bodega

23€ por persona (30 minutos)
(10% IVA Incluido)

37€ por persona (60 minutos)
(10% IVA Incluido)

- Estaciones para Completar su Evento

Estación de Quesos Afinados y Panes
Estación de Embutidos Artesanales y Pan de Coca

9€ por persona (30 minutos)
(10% IVA Incluido)

13€ por persona (60 minutos)
(10% IVA Incluido)

* Servicio sujeto a menú posterior
** Suplemento servicio terraza 15% Precios válidos para el 2025. Los servicios contratados para el 2026 pueden sufrir alguna variación en la composición del menú y/o en el coste por comensal.
*** Se aplicará el tipo de Iva vigente en la fecha del evento.

- Aperitivos

Chips con Pimentón de la Vera
Aceitunas Maceradas en Casa
- Frios

Coca de Romero con Virutas de Jamón Bellota
Lollipop de Foie con Higos
- Calientes

Brocheta de Langostino en Panko
Croqueta casera de Jamón Joselito

Estaciones para Completar su Evento

Estación de Quesos Afinados y Panes
Estación de Embutidos Artesanales y Pan de Coca

Aperitivo 2

- Bodega

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos
Selección de Vino de nuestra Bodega

28€ por persona (30 minutos)
(10% IVA Incluido)

44€ por persona (60 minutos)
(10% IVA Incluido)

9€ por persona (30 minutos)
(10% IVA Incluido)

13€ por persona (60 minutos)
(10% IVA Incluido)

* Servicio sujeto a menú posterior

** Suplemento servicio terraza 15% Precios válidos para el 2025. Los servicios contratados para el 2026 pueden sufrir alguna variación en la composición del menú y/o en el coste por comensal.

*** Se aplicará el tipo de Iva vigente en la fecha del evento.





MENÚ

Solomillo

FIESTAS NAVIDEÑAS

“La estrella que brilla en Navidad es la del corazón del hombre bueno.”
– Luis Rosales

Para Compartir, de Nuestra Charcutería	Cecina de León Mortadela Italiana de Bologna Ensalada de Burrata, Tomate de Temporada, Albahaca y Piñones Pan de Cristal con Tomate
Para Continuar	Solomillo de Frisian (175g por persona)
Acompañamientos de Temporada	Hoja de Roble con Nueces, Bimis Salteados, Patata Gratin Dauphinois, Patatas Fritas, Espárragos Trigueros Salsa Café de Paris y Salsa de Mostaza Antigua

Solomillo Navidad 1

Postre Postre Especial Navideño

Bodega Aguas Minerales
Magnetic Blanco D.O.
Catanlunya
Magnetic Tinto D.O.
Catalunya
Terrer de la Creu Brut
Nature D.O. Cava

Cafés e Infusiones
Selección de Turrones y
Dulces Navideños

* Refrescos y cervezas no
incluidas

** Incluye 1 botella de vino
cada 3 personas

*** Si algún comensal no toma
vino se puede sustituir
por cerveza.

69€ por persona
(10% IVA incluido)

Consulte otras opciones de bodega y oferta gastronómica para
completar su menú. Precios válidos para el 2025.

Para Compartir, de Nuestra Charcutería	Cecina de León
	Mortadela Italiana de Bologna
Para Continuar	Ensalada de Burrata, Tomate de Temporada, Albahaca y Piñones
	Pan de Cristal con Tomate
Acompañamientos de Temporada	Solomillo de Frisian (200g por persona)
	Hoja de Roble con Nueces, Bimis Salteados, Patata Gratin Dauphinois, Patatas Fritas, Espárragos Trigueros.
	Salsa de Pimienta Negra y Salsa de Mostaza Antigua

74€ por persona
(10% IVA incluido)

Consulte otras opciones de bodega y oferta gastronómica para completar su menú. Precios válidos para el 2025.

Solomillo Navidad 2

Postre Postre Especial Navideño

Bodega Aguas Minerales
Magnetic Blanco D.O. Catalunya Magnetic
Tinto D.O. Catalunya
Terrer de la Creu Brut
Nature D.O. Cava

Cafés e Infusiones
Selección de Turrones y Dulces Navideños

- * Refrescos y cervezas no incluidas
- ** Incluye 1 botella de vino cada 3 personas
- *** Si algún comensal no toma vino se puede sustituir por cerveza.

Para Compartir, de Nuestra Charcutería	Jamón Canario con Pimentón
	Cecina de Black Angus
Para Continuar	Mortadela Italiana de Bologna
	Ensalada de Burrata, Tomate de Temporada, Albahaca y Piñones
	Pan de Cristal con Tomate

Para Continuar Solomillo de Frisian (125 gr por persona)
Solomillo de Rubia Gallega (125 gr por persona)

Acompañamientos de Temporada Hoja de Roble con Nueces, Bimis Salteados, Patata Gratin Dauphinois, Patatas Fritas, Espárragos Trigueros
Salsa Café de París y Salsa de Pimienta Negra

85€ por persona
(10% IVA incluido)

Consulte otras opciones de bodega y oferta gastronómica para completar su menú. Precios válidos para el 2025.

Postre Postre Especial Navideño

Bodega Aguas Minerales
Magnetic Blanco D.O. Catalunya Magnetic
Tinto D.O. Catalunya
Terrer de la Creu Brut
Nature D.O. Cava

Cafés e Infusiones
Selección de Turrones y Dulces Navideños

- * Refrescos y cervezas no incluidas
- ** Incluye 1 botella de vino cada 3 personas
- *** Si algún comensal no toma vino se puede sustituir por cerveza.

Solomillo Navidad 3



MENÚ

Solomillo

FIESTAS NAVIDEÑAS

Completa tu menú

Opciones para Completar tu Menú

Table de Jamón Joselito Cortado a Mano	7.70€ por persona
Tabla de 6 Quesos Añados	4.95€ por persona
Tabla de Mortadela	2.75€ por persona
Tabla de Mortadela Trufada	3.75€ por persona
Croquetas de Jamón Joselito	1.40€ Unidad

Opciones para Empezar o Terminar la Velada

Copa de Cava de Bienvenida	6€ por persona
Aperitivo de Bienvenida	desde 23€ por persona
Barra de Destilados por Consumo	12€ por unidad
Barra de Bebidas (2 Horas)	desde 32€ por persona

Opciones de Mejora de Bodega

Blancos

La Tortuga Veloz Verdejo D.O. Rueda	4€ por persona
Gramona Mas Escorpí D.O. Penedès	5.50€ por persona
Paco y Lola Albariño D.O. Rías Baixas	6€ por persona

Tintos

200 Monges Reserva D.O.Ca. Rioja	14€ por persona
Pagos de Anguix Costalara D.O. Ribera del Duero	8€ por persona
Furvus D.O. Montsant	10€ por persona
Camins del Priorat D.O.Q. Priorat	10€ por persona

Las Burbujas

Gramona Brut Imperial Corpinnat	8€ por persona
Loxarel 999 Brut Nature Rosé Ecológico Classic Penedès	6€ por persona
Laurent Perrier la Cuvee Brut Reserve A.O.C. Champagne	15€ por persona

Consulte otras opciones de bodega y oferta gastronómica para completar su menú. Precios válidos para el 2025.

* Si algún comensal no toma vino se puede sustituir por cerveza.

** (1 botella cada 3 personas).



MENÚ

Cocktail

FIESTAS NAVIDEÑAS

*“En Navidad los recuerdos se vuelven
suaves como los villancicos y dulces
como un turrón.”*
– José Hierro

1

Aperitivos

Chips con Pimentón de la Vera

Aceitunas Maceradas en Casa

Cono de Tartar de Salmón Marinado y Crema de Aguacate

Lollipop de Foie con Higos

Coca de Romero con Virutas de Jamón Bellota

Bocado de Steak Tartar

Vasito de Sopa de Temporada

En Caliente

Gyozas de Langostinos

Langostino Crujiente con Mayonesa de Cítricos y Kimchi

Croquetas de Jamón Ibérico Joselito

Brochetas de Solomillo y Mostaza Ancienne

Minihamburguesa de Rubia Gallega

Cazuelita de Salteado de Solomillo a la Pimienta

Dulce

Brocheta de Fruta Fresca

Surtido de Mini Pastelería

Selección de Turrónes y Dulces Navideños

Para Beber

Agua Mineral, Refrescos y Cervezas

Magnetic Blanco D.O. Catalunya Magnetic

Tinto D.O. Catalunya

Terrer de la Creu Brut

Nature D.O. Cava

69€ por persona
(10% IVA Incluido)

Servicio ofrecido para un mínimo de 20 personas.

Este servicio tiene una duración máxima de 1,30hrs. Suplemento servicio en terraza 15%.

Precios válidos para el 2025. Los servicios contratados para el 2026 pueden sufrir alguna variación en la composición del menú y/o en el coste por comensal.

Se aplicará el tipo de Iva vigente en la fecha del evento.

Aperitivos	Chips con Pimentón de la Vera
	Aceitunas Maceradas en Casa
	Cono de Tartar de Salmón Marinado y Crema de Aguacate
	Lollipop de Foie con Higos
	Coca de Romero con Virutas de Jamón Bellota
	Bocado de Steak Tartar
	Vasito de Sopa de Temporada
En Caliente	Gyozas de Langostinos
	Langostino Crujiente con Mayonesa de Cítricos y Kimchi
	Croquetas de Jamón Ibérico Joselito
	Brochetas de Solomillo y Mostaza Ancienne
	Minihamburguesa de Rubia Gallega
	Cazuelita de Salteado de Solomillo a la Pimienta
Estación de Charcutería	Cecina de León, Mortadela de Bologna, Xolís del Pirineu; Xoriç Dolç del Pirineu
	Quesos Artesanos Afinados (5 Tipos)
	Pan de Cristal con Tomate
	Pan de Masa Madre
	Mermeladas Artesanas

2

Cocktail 2

</

A la llegada	Chips con Piel
	Aceitunas Maceradas en Casa
	Selección de Vinos, Cerveza y Refrescos
Aperitivos Fríos	Cono de Tartar de Salmón Marinado y Crema de Aguacate
	Lollipop de Foie con Higos
	Bocado de Steak Tartar
Aperitivos Calientes	Gyozas de Langostinos
	Brocheta de Langostinos y Coco
	Croquetas Caseras de Jamón Joselito
Estación de Solomillo	Solomillo de Frisona Fileteado
	Puré Cremoso de Patata, Gratin Dauphinois, Pimientos de Padrón, Coliflor Gratinada, Tomate de Temporada Aliñado y Ensalada de Hoja de Roble y Nueces
	Salsa Pimienta Negra y Salsa de Mojo

3

Cocktail 3			
81€ por persona (10% IVA Incluido)	Servicio ofrecido para un mínimo de 20 personas.		
	Este servicio tiene una duración máxima de 1,30hrs. Suplemento servicio en terraza 15%.		
	Precios válidos para el 2025. Los servicios contratados para el 2026 pueden sufrir alguna variación en la composición del menú y/o en el coste por comensal.		
	Se aplicará el tipo de Iva vigente en la fecha del evento.		

A la llegada	Chips con Piel
	Aceitunas Maceradas en Casa
	Selección de Vinos, Cerveza y Refrescos
Aperitivos Fríos	Cono de Tartar de Salmón Marinado y Crema de Aguacate
	Lollipop de Foie con Higos
	Coca de Romero con Virutas de Jamón Bellota
	Bocado de Steak Tartar
Aperitivos Calientes	Gyozas de Langostinos
	Brocheta de Langostinos y Coco
	Croquetas Caseras de Jamón Joselito
Estación de Solomillo	Solomillo de Frisona Fileteado
	Puré Cremoso de Patata, Gratin Dauphinois, Pimientos de Padrón, Coliflor Gratinada, Tomate de Temporada Aliñado y Ensalada de Hoja de Roble y Nueces
	Salsa Pimienta Negra y Salsa de Mojo



MENÚ

Cocktail

FIESTAS NAVIDEÑAS

Completa tu menú

Opciones para Completar tu Menú

Table de Jamón Joselito Cortado a Mano	7.70€ por persona
Tabla de 6 Quesos Añados	4.95€ por persona
Tabla de Mortadela	2.75€ por persona
Tabla de Mortadela Trufada	3.75€ por persona
Croquetas de Jamón Joselito	1.40€ Unidad

Opciones para Empezar o Terminar la Velada

Copa de Cava de Bienvenida	6€ por persona
Aperitivo de Bienvenida	desde 23€ por persona
Barra de Destilados por Consumo	12€ por unidad
Barra de Bebidas (2 Horas)	desde 32€ por persona

Opciones de Mejora de Bodega

Blancos

La Tortuga Veloz Verdejo D.O. Rueda	4€ por persona
Gramona Mas Escorpí D.O. Penedès	5.50€ por persona
Paco y Lola Albariño D.O. Rías Baixas	6€ por persona

Tintos

200 Monges Reserva D.O.Ca. Rioja	14€ por persona
Pagos de Anguix Costalara D.O. Ribera del Duero	8€ por persona
Furvus D.O. Montsant	10€ por persona
Camins del Priorat D.O.Q. Priorat	10€ por persona

Las Burbujas

Gramona Brut Imperial Corpinnat	8€ por persona
Loxarel 999 Brut Nature Rosé Ecológico Classic Penedès	6€ por persona
Laurent Perrier la Cuvee Brut Reserve A.O.C. Champagne	15€ por persona

Servicio ofrecido para un mínimo de 20 personas.
Este servicio tiene una duración máxima de 1,30hrs. Suplemento servicio en terraza 15%.
Precios válidos para el 2025. Los servicios contratados para el 2026 pueden sufrir alguna variación en la composición del menú y/o en el coste por comensal.
Se aplicará el tipo de Iva vigente en la fecha del evento.

Barra Libre y Resopón

FIESTAS NAVIDEÑAS

Completa tu menú



ESTÁNDAR

(2 horas de duración)

Selección de Destilados

Tanqueray Gin, Bombay Sapphire Gin, Ballantine's Whisky, Dewar's 8 Whisky, Four Roses Bourbon, Moskovskaya Vodka, Bacardi Carta Blanca Ron, Brugal Añejo Ron, Cazadores Reposado Tequila

32€ por persona

(10% IVA Incluido)

PREMIUM

(2 horas de duración)

Selección de Destilados

Malfi Originale Gin, Bombay Sapphire Premier Cru, Dewar's Caribbean Smooth, Dewar's 12, Woodford Reserve Bourbon, GreyGoose Vodka, Bacardi 8 Ron, Santa Teresa Ron, Patron Reposado Tequila

53€ por persona

(10% IVA Incluido)

ESTÁNDAR & COCKTAILS

(2 horas de duración)

Selección de Destilados

Tanqueray Gin, Bombay Sapphire Gin, Ballantine's Whisky, Dewar's 8 Whisky, Four Roses Bourbon, Moskovskaya Vodka, Bacardi Carta Blanca Ron, Brugal Añejo Ron, Cazadores Reposado Tequila

Selección de Cocktails

Mojito, Passion Fruit Martini Cocktail, Espresso Martini, Whisky Sour & Lime Daiquiri

53€ por persona

(10% IVA Incluido)

PREMIUM & COCKTAILS

(2 horas de duración)

Selección de Destilados

Malfi Originale Gin, Bombay Sapphire Premier Cru, Dewar's Caribbean Smooth, Dewar's 12, Woodford Reserve Bourbon, GreyGoose Vodka, Bacardi 8 Ron, Santa Teresa Ron, Patron Reposado Tequila

Selección de Cocktails

Mojito, Passion Fruit Martini Cocktail, Espresso Martini, Whisky Sour & Lime Daiquiri

73€ por persona

(10% IVA Incluido)

RESOPÓN

Minihamburguesas de Rubia Gallega
Planchado de Jamón Canario, Brie y Trufa
Bocados de Roastbeef y Mahonesa de Curry
Trufas de Chocolate
Brochetas de Fruta con Chocolate

22€ por persona

(10% IVA Incluido)

*Menú Valido solo como servicio complementario a un servicio previo.
Precios válidos para el 2025. Los servicios contratados para el 2026 pueden sufrir alguna variación en la composición del menú y/o en el coste por comensal.
Se aplicará el tipo de Iva vigente en la fecha del evento.*

FELIZ NAVIDAD

SOLOMILLO
Charcutería | Carne al peso

**A L E
X A N
D R A**
HOTEL ALEXANDRA
BARCELONA