

A L E X **A** N D R **A**

HOTEL ALEXANDRA BARCELONA



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

Fiestas Navideñas

(24,25 Y 26 DE DICIEMBRE)





Aperitivo Caldo y Pelota Copa de Cava de Bienvenida

Tabla de Foie Micuit Para Compartir

> Cecina de León Ensalada de Burrata, Tomate de Temporada, Albahaca y Piñones

Croquetas de Jamón

Joselito

Tartar de Salmón Noruego

con Encurtidos

Pan de Cristal con Tomate

Solomillo de Frisian Para Continuar

Gratin de Dauphinoise, Hoja Acompañamientos

de Roble con Vinagreta Francesa, Bimi Salteados, Pil Pil de Piquillos y Patatas

Fritas

Salsa Café de París y Salsa

de Pimienta

Postre Especial Navideño

Aguas Minerales Bodega

Magnetic Blanco D.O.

Catalunya

Magnetic Tinto D.O.

Catalunya

Cafés e Infusiones

Turrones Artesanos Vicens

Dulces Navideños

* Cervezas y Refrescos no Incluidos.

76€ por persona (10% IVA incluido)

- * Si algún comensal no toma vino se puede sustituir por cerveza
- ** (1 botella cada 3 personas)
- ***Menús a Mesa completa, no se pueden hacer distintos menús en la misma mesa



Fiestas Navideñas MENÚ NAVIDAD Completa tu menú

Opciones para Complementar tu Menú:

Tabla de Jamón Joselito Cortado a Mano7.70€ por personaTabla de 6 Quesos Afinados4.95€ por personaTabla de Mortadela Trufada3.75€ por personaCroquetas de Jamón Joselito1.40€ UnidadCanelones de Rustido y Pato Trufados24€ Ración (3 canelones XL)

Si desea otra raza de Solomillo como Asturiana de los Valles, Cazurra o Rubia Gallega, consúltenos y estaremos encantado de asesorarle.

Opciones para la Empezar la Velada

Copa de Cava de Bienvenida6€ por personaAperitivo de Bienvenidadesde 23€ por persona

Opciones de Mejora de la 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 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

Loxarel 999 Brut Nature Rosé ecológico Classic Penedès	6€ por persona
Gramona Brut Imperial Corpinnat	8€ 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).



"No hay Navidad sin

alegría, ni alegría sin amor compartido." - Gloria Fuertes

Principal Solomillo de Ternera con Patatas Fritas

Dulce Helado Tradicional

Entrante Embutidos

Artesanales y Pan con

Tomate

Croquetas con Jamón

Joselito

Principal Solomillo de Ternera con

Patatas Fritas

Dulce Helado Tradicional

Bodega Aguas Minerales y Refrescos

32€ por persona (10% IVA Incluido)

Infantil 2

Bodega Aguas Minerales y Refrescos

40€ por persona (10% IVA Incluido)

* Menú disponible para niños de hasta 12 años.

Menú Valido como complemento infantil al Menú Solomillo 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



ALE XAN DRA

HOTEL ALEXANDR*I* BARCELONA