

SH VILLA GADEA

RESORT + THALASSO

Altea

Navidad
2018



**SINGULAR
HOTELS**



sh-hoteles.com

Menú Alegría

Aperitivo

Crema de setas y trufa

3 centros de mesa

Salteado de verduras, quinoa, frutos secos

Bresaola con rúcula y parmesano

Lomo de atún ahumado con selección de tomates y aceite de oliva virgen extra

Principal (a elegir*)

Dorada asada con salteado de espárragos, crema de boletus

Carré de cordero y setas de invierno, crema de apio trufado

Lasaña en trío de verduras con bechamel de trufa

Postre

Mousse de chocolate negro 70% de cacao con crujiente de avellana y almendra

Dulces navideños

Bodega

Vino Blanco Fruto Noble, Sauvignon Blanc (D.O. Alicante)

Vino Tinto Altos Ibéricos, Tempranillo (D.O.C. Rioja)

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café, té e infusiones

36,00 €/pax

(solo el banquete)

46,00€/pax

(con 2 horas de barra libre, DJ no incluido)

*La selección del plato principal ha de ser para el grupo completo, a excepción de las dietas especiales

*Precios en euro, IVA incluido

Información disponible sobre alérgenos: si alguno de sus invitados padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquenoslo.



sh-hoteles.com

Menú Brindis

Aperitivo

Sopa de sandía especiada con vieira mi-cuit a la citronela

3 centros de mesa

Ensalada de setas y escamas de Comté fundido al tomillo

Salmón curado en remolacha y vodka con vinagreta de yogurt

Carpaccio de magret de pato ahumado con gorgonzola y pistacho

Principal (a elegir*)

Lubina salvaje con salteado de alcachofas y crocante de *risotto* de azafrán

Pintada rellena de setas y foie gras,
calabaza ahumada y salsa de Oporto y tomillo

Risotto de remolacha con mousse de queso ahumado

Postre

Cremoso de café en bizcocho genovés y crujiente de chocolate

Dulces navideños

Bodega

Vino Blanco Atrium, Chardonnay (D.O. Penedès)

Vino Tinto El Niño, Tempranillo (D.O.C. Rioja)

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café, té e infusiones

49,00 €/pax

(solo el banquete)

59,00€/pax

(con 2 horas de barra libre, DJ no incluido)

*La selección del plato principal ha de ser para el grupo completo, a excepción de las dietas especiales

*Precios en euro, IVA incluido

Información disponible sobre alérgenos: si alguno de sus invitados padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquenoslo.



sh-hoteles.com

Menú Celebración

Aperitivo

Tartar de bogavante con manzana verde y cebollino

3 centros de mesa

Carpaccio de gamba roja, alcachofas fritas, vinagreta de lima y coco

Corvina escabechada sobre cremoso de almendras
y leche de coco, uvas marinadas

Presalida ibérica de bellota salteada con Tío Pepe, ajo y perejil

Principal (a elegir*)

Merluza negra, arroz venere, sorbete de guisantes y chipirones en su tinta
Rulo de rabo de toro, crema de lentejas verdes, cebolletas ahumadas, aceite de trufa
Tortellini de boletus, caldo ahumado de ajetes tiernos y trufa

Postre

Tarta de calabaza y queso Roncari, con frutos secos y helado de tonka

Bodega

Vino Blanco Verdeo, Verdejo (D.O. Rueda)

Vino Tinto La Poda, Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café, té e infusiones

56,00 €/pax

(solo el banquete)

66,00€/pax

(con 2 horas de barra libre, DJ no incluido)

*La selección del plato principal ha de ser para el grupo completo, a excepción de las dietas especiales

*Precios en euro, IVA incluido

Información disponible sobre alérgenos: si alguno de sus invitados padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquenoslo.



sh-hoteles.com



SH VILLA GADEA

RESORT + THALASSO

Altea

Partida Villa Gadea_03599 Altea, Alicante, España
villa.gadea@sh-hoteles.com

Tel: +34 966 81 71 00_Fax: +34 966 88 16 78