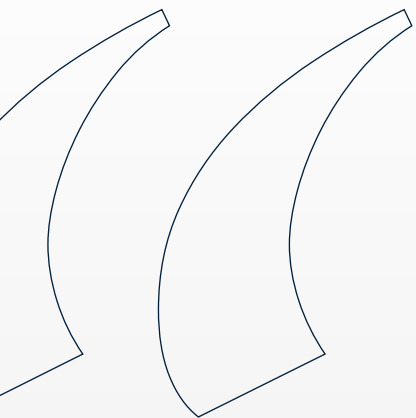


· HOTEL MACIÀ REAL DE LA ALHAMBRA ·

FIESTA FIN DE AÑO



MZ
MACIÀ
HOTELES



*Honraré la Navidad en mi corazón
y procuraré conservarla durante todo el año”*

— Charles Dickens



NAVIDAD 2022

CENA DE GALA FIN DE AÑO

SERVIDA LA NOCHE DEL 31 DE DICIEMBRE ENTRE LAS 20:30H Y LAS 03:30H

Abrimos apetito

Jamón ibérico "a cuchillo" y buffet de quesos

Dadito de salmón marinado en salsa teriyaki sobre lecho de alga wakame

Perlitas de mozzarella sobre tomate acidulado y vinagreta de albahaca

Taco de presa ibérica a baja temperatura sobre romescu

Brocheta de membrillo y brié

Ferrero de melón al mojito con jamón ibérico

Saquitos de langostinos

Brochetitas de gambas Orly de mostaza y crema de cacahuete

Caramelos de pato confitado y foie con agri dulce de naranja

Ya en mesa, empezamos con

Crema de bogavante con perlitas de trucha

y tartar de langostinos

Seguimos con

Rodaballo al horno con salsa txacolí

y verduritas baby al vapor

Entre platos

Sorbete de Palito al Ron Montero de Motril

Terminamos con

Lingote de cochinillo asado con parmentier de patata trufada

y reducción de Oporto

y de Postre

Milhojas caramelizadas de turrón y toffee

Bodega

Agua mineral

Cerveza Alhambra Especial

Refrescos

Vino blanco D.O.P Granada Fontedei Albayda

Vino tinto D.O.P Granada Fontedei Prado Negro

Cava Freixenet Blanc de Blancs

Café e infusiones

Fiesta Cotillón "FELIZ 2023"

Uvas de la suerte y bolsa cotillón

Barra libre amenizada por DJ

Mignardises Navideños

Mini piononos de Santa Fé

Mini Molletitos serranos

Caldito a la Hierbabuena

Chocolate con Churros





FIN DE AÑO 2022

INFANTIL/ADOLESCENTE

HASTA LOS 16 AÑOS

La Copa de bienvenida será igual que en Menú Adultos

Individual

Fajitas de Pavo a los cuatro quesos y Fingers de pollo corn flakes

Como principal

*Solomillo Ibérico a la romana
acompañados de patatas bastón fritas*

y de postre

Milhojas caramelizadas de turrón y toffee

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Espumoso sin alcohol

Uvas de la suerte y bolsa cotillón

FIN DE AÑO 2022

Condiciones generales

DE CONTRATACIÓN

Imprescindible Media Etiqueta.

Las reservas se realizarán en mesas que podrán ser compartidas.

Rogamos se informe en el momento de formalizar la reserva, de cualquier intolerancia alimentaria, en cuyo caso elaboraremos una propuesta personalizada.

La reserva será realizada con número de tarjeta de crédito.

El abono del 100% del importe de la reserva, se realizará con una antelación mínima de 2 semanas, mediante el pago con tarjeta de crédito o transferencia bancaria.

Toda cancelación, una vez realizado el abono de la reserva, supondrá su no devolución.



PACK ESPECIAL FIN DE AÑO

Para quienes lo quieren todo

Incluye:

*Habitación Doble para la noche del 31 de diciembre de 2022**

Cena de Gala Fin de Año

Fiesta Cotillón con Barra Libre

Desayuno de Año Nuevo

Parking Incluido

Regalo de Bienvenida al hotel

... y, además, ¡10% de descuento en noches extra!

Por tan sólo...

500,00 €

Precio por Habitación

IVA 10% incluido

Alojamiento para 2 personas.

*En caso de necesitar una mayor disponibilidad, consultar**



Calle Mirador del Genil, 2

18008 Granada

real@maciahoteles.com

*Tlf: **958 21 66 93***