Arrey Alella

BY HOTELS CMC

MENÚS FIESTAS 2026



Arrey Alella
BY HOTELS CMC

MENÚ NOCHEBUENA 85€

BIENVENIDA GASTRONÓMICA

Bocado de foie
Almendra tostada · Dulce de albaricoque

PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR

Pan de cristal con jamón ibérico
Tomate de temporada

Croquetas de carabinero
Bocado crujiente de sabor a Mediterráneo

Tartar de atún
Cremoso de mango y arroz inflado · Aliño cítrico · Sésamo tostado

ENTRANTES

Crema de marisco
Tartar de gamba roja y verduritas
o
Huevo a baja temperatura
Parmentier trufada · Foie · Panceta crujiente

PLATOS PRINCIPALES

Timbal de pierna de cordero lechal a baja temperatura
Crema de castaña · Reducción de Oporto al romero · Kale crujiente
o
Bacalao a baja temperatura
Beurre blanc · Huevas de trucha · Puerro asado al tomillo y limón

POSTRE

Trampantojo Navideño
Cremoso de queso y arándanos · Crujiente de galleta sablé

Selección Sobremesa Navideña
Neules y turrones

BEBIDAS

TINTO - Viña Pomal Crianza - Tempranillo - (DO Ca Rioja)
BLANCO – Alella Marfil - (DO Alella)
CAVA - Parxet Brut Reserva - Pansa blanca, Macabeu, Parellada, Chardonnay - (DO Cava)
CERVEZAS, REFRESCOS Y CAFÉS

Arrey Alella
BY HOTELS CMC

MENÚ NAVIDAD 85€

BIENVENIDA GASTRONÓMICA

Bocado de foie
Almendra tostada · Dulce de albaricoque

PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR

Pan de cristal con jamón ibérico
Tomate de temporada

Croqueta de carn d'olla
Bocado crujiente de tradición catalana

Tartar de atún
Cremoso de mango y arroz inflado · Aliño cítrico · Sésamo tostado

ENTRANTES

Escudella de Navidad
Galets rellenos de carne de pilota y farcellet farcit
o
Canelón de rustido de la Yaya
Salsa de carne y lascas de parmesano

PLATOS PRINCIPALES

Meloso de ternera
Gratén de patata · Salsa périgord · Chalota caramelizada · Kale crujiente
o
Mero asado
Crema de suquet · Salvitxada · Patata fondant · Gamba roja

POSTRE

Trampantojo Navideño
Cremoso de queso y arándanos · Crujiente de galleta sablé

Selección Sobremesa Navideña
Neules y turrones

BEBIDAS

TINTO - Viña Pomal Crianza - Tempranillo - (DO Ca Rioja)
BLANCO – Alella Marfil - (DO Alella)
CAVA - Parxet Brut Reserva - Pansa blanca, Macabeu, Parellada, Chardonnay - (DO Cava)
CERVEZA, REFRESCOS Y CAFÉS

Arrey Alella
BY HOTELS CMC

MENÚ SAN ESTEBAN 85€

BIENVENIDA GASTRONÓMICA

Bocado de foie
Almendra tostada · Dulce de albaricoque

PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR

Pan de cristal con jamón ibérico
Tomate de temporada

Croquetas de gamba roja
Bocado crujiente de sabor a Mediterráneo

Tartar de atún
Cremoso de mango y arroz inflado · Aliño cítrico · Sésamo tostado

ENTRANTES

Escudella de Navidad
Galets rellenos de carne de pilota y farcellet farcit
o
Canelón de rustido
Salsa de carne y lascas de parmesano

PLATOS PRINCIPALES

Timbal de pierna de cordero lechal a baja temperatura
Crema de castaña y reducción de Oporto al romero con kale crujiente
o
Bacalao a baja temperatura
Beurre blanc con huevas de trucha y puerro asado al tomillo y limón

POSTRE

Trampantojo Navideño
Cremoso de queso y arándanos · Crujiente de galleta sablé

Selección Sobremesa Navideña
Neules y turrones

BEBIDAS

TINTO - Viña Pomal Crianza - Tempranillo - (DO Ca Rioja)
BLANCO – Alella Marfil - (DO Alella)
CAVA - Parxet Brut Reserva - Pansa blanca, Macabeu, Parellada, Chardonnay - (DO Cava)
CERVEZAS, REFRESCOS Y CAFÉS

Arrey Alella
BY HOTELS CMC

MENÚ FIN DE AÑO 180€

BRINDIS DE BIENVENIDA

Parxet Brut Reserva · D.O. Cava
Pansa Blanca · Macabeu · Parellada · Chardonnay

APERITIVOS

Falsa copa de cava
Gazpacho de tomate del Maresme

Pan de cristal con jamón ibérico
Tomate de temporada

Fantasía de Gilda
Aceituna · Anchoa · Piparra
Toque especial del chef

Ostra fresca
Bañada en granizado de lima

Cono crujiente de steak tartar
Sutil toque de mostaza

Mini blini de salmón marinado y caviar
Crema agria · Aromas cítricos

Pan bao relleno de carrillera guisada
Mayonesa de sriracha
Yema de huevo trufada

PLATOS PRINCIPALES

Bogavante en su crema
Concassé de tomate · Mini verduras
o
Solomillo de ternera madurada
Salsa périgord · Parmentier trufada · Chalotas caramelizadas al Pedro Ximénez
o
Rodaballo salvaje
Pil-pil de mantequilla noisette · Caviar de trucha · Parmentier de coliflor tostada · Patata violeta fondant

POSTRE

Esfera dorada de turrón
Mousse de turrón · Corazón crujiente de sablé

BEBIDAS

TINTO - Viña Pomal Crianza - Tempranillo - (DO Ca Rioja)
BLANCO – Alella Marfil - (DO Alella)
CERVEZAS, REFRESCOS Y CAFÉ

EL PRIMER BRINDIS DEL NUEVO AÑO

Uvas de la suerte y cotillón especial Arrey Alella
Parxet Brut Reserva · D.O. Cava
o
Botella de Champagne Moët & Chandon Supl. 40 €

Música con DJ hasta las 02:00

Arrey Alella
BY HOTELS CMC

MENÚ AÑO NUEVO 85€

BIENVENIDA GASTRONÓMICA

Bocado de foie
Almendra tostada · Dulce de albaricoque

PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR

Pan de cristal con jamón ibérico
Tomate de temporada

Croquetas de carabinero
Bocado crujiente de sabor a Mediterráneo

Tartar de atún
Cremoso de mango y arroz inflado · Aliño cítrico · Sésamo tostado

ENTRANTES

Crema de marisco
Tartar de gamba roja y verduritas
o
Huevo a baja temperatura
Parmentier trufada · Foie · Panceta crujiente

PLATOS PRINCIPALES

Timbal de pierna de cordero lechal a baja temperatura
Crema de castaña · Reducción de Oporto al romero · Kale crujiente
o
Bacalao a baja temperatura
Beurre blanc · Huevas de trucha · Puerro asado al tomillo y limón

POSTRE

Trampantojo Navideño
Cremoso de queso y arándanos · Crujiente de galleta sablé

Selección Sobremesa Navideña
Neules y turrones

BEBIDAS

TINTO - Viña Pomal Crianza - Tempranillo - (DO Ca Rioja)
BLANCO – Alella Marfil - (DO Alella)
CAVA - Parxet Brut Reserva - Pansa blanca, Macabeu, Parellada, Chardonnay - (DO Cava)
CERVEZA, REFRESCOS YCAFÉS

Arrey Alella
BY HOTELS CMC

MENÚ REYES 85€

BIENVENIDA GASTRONÓMICA

Bocado de foie
Almendra tostada · Dulce de albaricoque

PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR

Pan de cristal con jamón ibérico
Tomate de temporada

Croquetas de carabinero
Bocado crujiente de sabor a Mediterráneo

Tartar de atún
Cremoso de mango y arroz inflado · Aliño cítrico · Sésamo tostado

ENTRANTES

Crema de marisco
Tartar de gamba roja y verduritas
o
Huevo a baja temperatura
Parmentier trufada · Foie · Panceta crujiente

PLATOS PRINCIPALES

Timbal de pierna de cordero lechal a baja temperatura
Crema de castaña · Reducción de Oporto al romero · Kale crujiente
o
Bacalao a baja temperatura
Beurre blanc · Huevas de trucha · Puerro asado al tomillo y limón

POSTRE

Trampantojo Navideño
Cremoso de queso y arándanos · Crujiente de galleta sablé

Roscón de Reyes Arrey Alella

BEBIDAS

TINTO - Viña Pomal Crianza - Tempranillo - (DO Ca Rioja)
BLANCO – Alella Marfil - (DO Alella)
CAVA - Parxet Brut Reserva - Pansa blanca, Macabeu, Parellada, Chardonnay - (DO Cava)
CERVEZAS, REFRESCOS Y CAFÉS

Arrey Alella
BY HOTELS CMC

MENÚ INFANTIL 40€

UN PEQUEÑO FESTÍN PARA GRANDES GOURMETS

PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR

Patatas doradas y olivas de bienvenida

Pan de cristal con jamón ibérico
Tomate de temporada

Mini Arrey Burger
Pequeña, jugosa y hecha con ternera

Croqueta de carn d'olla
Bocado crujiente de tradición catalana

ELIGE TU FAVORITO

Pasta de la Nonna
Napolitana o boloñesa

Canelón de fiesta
Rustido tradicional · Salsa de carne · Parmesano

Crujientes de pollo
Fingers de pollo dorados con patatas fritas

Tesoro del mar
Varitas crujientes de pescado con patatas fritas

EL GRAN FINAL

Una bola de felicidad
Helado o sorbete a elegir

TAMBIÉN INCLUYE

Agua y Refrescos

Menús disponibles para niños hasta 12 años

Arrey Alella
BY HOTELS CMC

Consulte al equipo sobre alergias e intolerancias alimentarias.

Con gluten. Sin gluten. Lácteo. Huevo.
Sorbitol. Frutos secos. Ápio. Pescado.
Crustáceos. Soja. Sésamo. Sulfitos.
Mostaza. Cacahuete. Marisco. Altramuces.

CONDICIONES DE RESERVA

- *Confirmación: señal del 50% del importe total, no reembolsable en caso de cancelación..*
- *Pago restante: importe totalmente abonado hasta 7 días antes del evento.*
- *Alergias, intolerancias y elección de platos: comunicar hasta 7 días antes del evento.*
- *Cancelación con 6 días o menos de antelación o No Show: 100% del importe total.*
- *Facturación: se facturará el número de asistentes garantizados 7 días antes del evento (además de cualquier persona añadida a última hora).*
- *10% de descuento para reservas realizadas antes del 15 de noviembre*

Para mas información contáctenos en el 614107459 o recepcion@cmcarreyalella.com