Arrey Alella

BY HOTELS CMC

MENÚS NAVIDAD 2026



Arrey Alella
BY HOTELS CMC

MENÚ NAVIDAD 1

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate

Mini bombón de foie y almendras con mermelada de albaricoque

Carpaccio de gamba con mayonesa cítrica, mango, aguacate y salsa de su jugo

Croqueta de carn d'olla

ENTRANTE

Canelón de bogavante con bechamel de puerro confitado y salsa de sus cabezas

PRINCIPAL

Redondo de pollo relleno de pasas y piñones, con salsa a la catalana, parmentier de patata cremosa y setas de temporada

POSTRE

Trampantojo Navideño de Chocolate, Caramelo Salado y Cereales Crujientes

60€/PAX

Arrey Alella
BY HOTELS CMC

MENÚ NAVIDAD 2

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate

Mini bombón de foie y almendras con mermelada de albaricoque

Carpaccio de gamba con mayonesa cítrica, mango, aguacate y salsa de su jugo

Croqueta de carn d'olla

ENTRANTE

Canelón de pollo de corral rustido con bechamel trufada y lascas de parmesano

PRINCIPAL

Lingote de cochinillo crujiente con puré de manzana asada, chalotas glaseadas, zanahorias baby y salsa de su jugo

POSTRE

Trampantojo Navideño de Chocolate, Caramelo Salado y Cereales Crujientes

69€/PAX

Arrey Alella
BY HOTELS CMC

MENÚ NAVIDAD 3

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate

Mini bombón de foie y almendras con mermelada de albaricoque

Carpaccio de gamba con mayonesa cítrica, mango, aguacate y salsa de su jugo

Croqueta de carn d'olla

ENTRANTE

Ravioli de pato confitado con crema de setas de temporada, castañas y reducción de Pedro Ximénez

PRINCIPAL

Corvina asada con cremoso de apionabo, puerro braseado y salsa de cava de Alella y lima

POSTRE

Trampantojo Navideño de Chocolate, Caramelo Salado y Cereales Crujientes

75€/PAX

Arrey Alella
BY HOTELS CMC

MENÚ NAVIDAD 4

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate

Mini bombón de foie y almendras con mermelada de albaricoque

Carpaccio de gamba con mayonesa cítrica, mango, aguacate y salsa de su jugo

Croqueta de carn d'olla

ENTRANTE

Crema fina de marisco con vieira marcada, aceite de cebollino y puerro confitado

PRINCIPAL

Jarrete de cordero a baja temperatura con patata fondant, cebolla dulce glaseada y jugo de romero

POSTRE

Trampantojo Navideño de Chocolate,
Caramelo Salado y Cereales Crujientes

78€/PAX

Arrey Alella
BY HOTELS CMC

MENÚ VEGETARIANO

APERITIVOS

Carpaccio de calabacín con cebolla caramelizada, tomate seco y piñones

Brioche de setas y cebolla caramelizada

Croqueta de setas

ENTRANTE

Entrecot de berenjena con queso de cabra, miel, mayonesa de sriracha y nueces

PRINCIPAL

Arroz meloso de setas y verduras con alcachofa confitada y parmesano

POSTRE

Trampantojo Navideño de Chocolate, Caramelo Salado y Cereales Crujientes

55€/PAX

Arrey Alella
BY HOTELS CMC

Incuído en todos los menús:

BEBIDAS

Aguas, refrescos, cerveza

Cava

Café

VINO

Cada menú incluye a elegir los siguientes vinos (1 botella x 4 pax)

Pasa Blanca – vino blanco de Alella

El Pispas – vino tinto del Montsant

Carxet – Cava de Alella

SELECCIÓN SOBREMESA NAVIDEÑA

Neules y turrones

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

Arrey Alella
BY HOTELS CMC

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).
- Menús disponibles hasta el 23 de diciembre.
- 10% de descuento para reservas realizadas antes del 15 de noviembre.

Consulta también nuestros menús especiales para Noche Buena Navidad, Sant Esteve, Noche vieja y Año Nuevo.

Por favor contáctenos en el 614107459 o
comercial@cmcarreyalella.com