

Cocktail de Navidad

1

Chupito de Sopa de Melón
Vasito de Nuestro clásico Salmorejo Cordobés
Crepe de York y Huevo Hilado
Piononos rellenos de Jamón con su Crujiente
Piononos rellenos de Membrillo y Crema de Queso
Tramezzini de Salmón Ahumado y Salsa Fina
Petit-suisse Relleno de Ensaladilla Nórdica
Nuestra Pastela Andalusi
Tartar de Lubina con Mahonesa de Mostaza a la antigua y Cebollino
Cucharita de Pate Ibérico con Crujiente de Jamón y Reducción de PX
Brochetitas de Cherrys con Perlas de Mozzarella y Pesto Verde
Cucharita de Pulpo sobre Hummus y Pimentón de la Vera
Brocheta de Ave Rebozada, con Salsa de Naranja
Cuscús de Verduritas al Estilo Nazari
Rollito de Presa a Baja Temperatura y Piña
Cazuelita de Carrillera en su Propio Jugo acompañado de Crujiente de Puerro
Crostini a la Provenzal con Semilla de Amapola
Adobitos de Cazón Andaluz
Croquetitas de Costilla de Cerdo BBQ
Croquetitas de Boletus
Dátiles envueltos en Bacon y Almendras
Lágrimas de Pollo al Limón y Menta
Hamburguesita de Cerdo con un Toque de Mostaza Antigua

Pequeñas Especialidades Dulces

BODEGA

Vino Blanco "Entre flores" (D. O. Rueda)
Vino Tinto Cosecha HC "Viña Cerrada" (D. O. C. Rioja)
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral
Cava Brut "Masía Perelada" (D. O. Cava)

2

Tartar de auténtico Fuet
Piononos Rellenos de Membrillo Caramelizado
Piononos Rellenos de Jamón con su Crujiente Bombitas de Patata
Vasito de Salmorejo de Cereza con Pistachos
Cucharita de Guacamole con Salmón Marinado
Crepe de York y Huevo Hilado
Nuestra Pastela Andalusi con Esencia Granadina
Petit-suisse Relleno de Ensaladilla Nórdica
Tosta de Foie con Pimienta Negra acompañada de Manzana Caramelizada
Tosta de Bacalao Confitado y Licuado de Tomate
Cuscús de Verduritas al Estilo Nazari
Tosta de Solomillo a la Sal con Queso y Confitura de Frutos Rojos
Brocheta de Ave Rebozada con Salsa de Naranja
Cazuelita de Carrillera en su Propio Jugo acompañado de Crujiente de Puerro
Cremita de Zanahoria y Vainilla con Virutas de Langostino
Risotto de Trigo Tierno con Hierba Pura
Cazuelita de Patata Trufada con Presa ibérica
Crostini a la Provenzal con Semilla de Amapola
Langostinos Envueltos en Masa Brick sobre un leve Toque de Salsa Thai
Croquetitas de Sepia
Croquetitas de Ibéricos
Adobitos de Cazón Andaluz
Dátiles Envueltos en Bacon y Almendras
Lágrimas de pollo al Limón y Menta
Hamburguesita de Cerdo con un Toque de Mostaza antigua

Pequeñas Especialidades Dulces

BODEGA

Vino Blanco "Entre flores" (D. O. Rueda)
Vino Tinto Cosecha HC "Viña Cerrada" (D. O. C. Rioja)
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral
Cava Brut "Masía Perelada" (D. O. Cava)



HC
CH

HOTELES CENTER®

HOTELANDALUCIACENTER



Avenida de América, 3 • 18006 GRANADA (España)

Tel. 958 181 500 • Fax 958 129 484

andalucia@hotelescenter.com • www.hotelescenter.com

HOTEL CIUDAD H/GR/01242



Navidad 2018

Precio por persona
35,00€
10% IVA INCLUIDO

Compuesto de pequeños bocados de 2 horas de duración, servido de pie.

Precio por persona
40,00€
10% IVA INCLUIDO

Compuesto de pequeños bocados de 2 horas y media de duración, servido de pie.



El **Hotel Andalucía Center** le brinda la posibilidad de organizar su tradicional almuerzo o cena de Navidad en un ambiente íntimo y acogedor con una propuesta gastronómica compuesta por Cocktails y Menús de excelente calidad y presentación. Como colofón, ponemos a su disposición un equipo de profesionales que le asesorará en todo momento con el fin de convertir este evento en un éxito.

COPA DE BIENVENIDA

OPCIÓN A: COPA DE BIENVENIDA COCKTAIL

Cremita de Zanahoria y Vainilla con Virutas de Langostino
Piononos Rellenos de Membrillo Caramelizado
Nuestra Pastela Andalusí con Esencia Granadina
Tartar de auténtico Fuet
Cucharita de Pate Ibérico con Crujiente de Jamón y Reducción de PX
Cazuelita de Patata Trufada con Presa Ibérica
Risotto de Trigo tierno con Hierba Pura
Crostini a la Provenzal con Semilla de Amapola
Crujiente de Pollo con Verduras
Mini croquetas de costilla de cerdo BBQ

Copa de Bienvenida de 30 minutos de duración.

La opción elegida está incluida en el precio final del menú seleccionado.

OPCIÓN B: COPA DE BIENVENIDA EN MESA

Ensalada de Brotes tiernos con Gulas y Gambas

Risotto de Orzo con Pera y Queso Gorgonzola

Croquetas de Hongos y Setas, y de Jamón ibérico

Nuestros Tradicionales Buñuelos de Bacalao

Un plato por cada cuatro comensales.

DESCUENTO ESPECIAL

Hoteles Center le ofrece un descuento especial del **5%** sobre su almuerzo y/o cena de Navidad reservando antes del **2** de Diciembre (excepto para celebraciones que tengan lugar los días **13, 14, 15, 20, 21 y 22** de Diciembre). Promoción sujeta a disponibilidad.

Consulte condiciones especiales de la promoción.



MENÚ 1

COPA DE BIENVENIDA (a elegir entre opción A o B)

Crema de Apio y Pera con Bacalao desmigado y Crujiente de Aceituna Negra

Codillo de Cerdo Lacado al horno, acompañado de Patata ligada con Aceite de Oliva Virgen y Crema Fina de Ajos Tostados

Soufflé de Turrón sobre Crema de Caramelo
Café e Infusiones

BODEGA

Vino Blanco "Entreflores" (D.O. Rueda)
Vino Tinto Cosecha HC "Viña Cerrada" (D.O.C. Rioja)
Cerveza, refrescos, agua mineral
Cava Brut "Masía Perelada" (D.O. Cava)

Precio por persona **36,00€** 10% IVA incluido

MENÚ 2

COPA DE BIENVENIDA (a elegir entre opción A o B)

Ensalada Templada de Brotes Tiernos y Chipirones con Salsa de Yogur Búlgaro

Turnedó de Solomillo con Pastel de Batata y Salsa Pedro Ximénez

Delicias de Santa Fe en semifrío de Yogurt sobre Crema de Toffee
Café e Infusiones

BODEGA

Vino Blanco "Entreflores" (D.O. Rueda)
Vino Tinto Cosecha HC "Viña Cerrada" (D.O.C. Rioja)
Cerveza, refrescos, agua mineral
Cava Brut "Masía Perelada" (D.O. Cava)

Precio por persona **38,00€** 10% IVA incluido

AMBIENTACIÓN MUSICAL NAVIDAD 2018

El **Hotel Andalucía Center** pone a su disposición una serie de servicios adicionales y opciones de ambientaciones musicales DJ:

- Audiovisuales, pantalla y cañón: 100€
- Ordenador portátil: 50€
- Megafonía, altavoz y micrófono: 50€

Consulte con nuestro Departamento Comercial

PARKING GRATUITO

Plazas limitadas al número de asistentes al evento.

Sujeto a disponibilidad.

MENÚ 3

COPA DE BIENVENIDA (a elegir entre opción A o B)

Ensalada de Confit de Pato con Brotes Verdes, Aguacate, Mango y un toque de Mostaza Verde

Lubina sobre falso Cuscús de Verduras y Salsa de Cava

Cremoso de Chocolate Blanco y Yogurt con Frutos Rojos
Café e Infusiones

BODEGA

Vino Blanco "Entreflores" (D.O. Rueda)
Vino Tinto Cosecha HC "Viña Cerrada" (D.O.C. Rioja)
Cerveza, refrescos, agua mineral, café e infusiones
Cava Brut "Masía Perelada" (D.O. Cava)

Precio por persona **40,00€** 10% IVA incluido

MENÚ 4

COPA DE BIENVENIDA (a elegir entre opción A o B)

Ensalada de Queso Cabra caramelizado con Frutos Secos y Vinagreta de Manzana

Bacalao a la vizcaína con Caramelo de Vino Tinto y Atadito de Espárragos

Geometría de Yogur Kefir y Limón
Café e Infusiones

BODEGA

Vino Blanco "Entreflores" (D.O. Rueda)
Vino Tinto Cosecha HC "Viña Cerrada" (D.O.C. Rioja)
Cerveza, refrescos, agua mineral
Cava Brut "Masía Perelada" (D.O. Cava)

Precio por persona **42,00€** 10% IVA incluido

BARRA LIBRE NAVIDAD 2018

El **Hotel Andalucía Center** ofrece a sus clientes una barra libre de bebidas compuesta por **primeras marcas** nacionales y de importación. Este servicio comenzará una vez finalizado el almuerzo o cena y tendrá una duración determinada. Autorizada solo en eventos cuyos asistentes sean mayores de 18 años.

- 2 horas de barra libre: **12,95€**
- 3 horas de barra libre: **15,95€**
- Combinados: **5,00€**

Precio por persona 10% IVA incluido