
Menús elaborados por
Hotel Tossal d'Altea

Contacto
info@hoteltossalaltea.com
www.hoteltossalaltea.com
Tel. 966 883 183

MENÚS PARA GRUPOS Y EVENTOS 2020/21



MENÚ ELABORADO Nº 1

1) Menú 30 €

Entradas individuales:

Pan con "all i oli" y olivas variadas

y

Hojaldre de sobrasada con miel, queso de cabra empanado y mermelada de tomate

y

Ensalada de hojas frescas con virutas de mojama de atún, frutos secos y vinagreta de nueces

Sorbete de limón/mango/mojito/mandarina

Plato principal (a elegir):

Arroz a banda (calamar, gamba y rape)

o

Arroz del Senyoret (calamar, gamba, rape y verduras)

o

Arroz negro (tinta de calamar, rape, gamba y verduras)

o

Escalopines de pluma de cerdo con salsa de albaricoques secos y reducción de Pedro Ximénez

o

Lomo de salmón con salsa de miel, mostaza y limón

Postre (a elegir):

Tarta de queso con mermelada de higos

o

Brocheta de frutas de temporada con helado

Bodega y bebidas:

Vinto tinto Fuenteseca (D.O. Utiel-Requena)

Vino blanco Fuenteseca (D.O. Utiel-Requena)

Agua, refrescos, cerveza de barril y café

*Se incluye media botella de vino por persona.

Bebidas incluidas solo durante el banquete.



MENÚ ELABORADO N° 2

2) Menú 35 €

Entradas individuales:

Pan con "all i oli" y olivas variadas

y

Surtido de croquetas de jamón ibérico y de espinacas con acompañamiento de revuelto de espárragos verdes y setas

y

Ensalada Caprese de tomate, queso fresco de Callosa, albahaca, olivas negras y filetitos de anchoa con aceite de oliva

Sorbete de limón/mango/mojito/mandarina

Plato principal (a elegir):

Paella mixta (verduras, pollo, cigala y gamba)

o

Arroz meloso de gamba y rape o de bacalao y verduras

o

Muslo de pato confitado con salsa de frutos rojos

o

Chuletas de cordero al ajillo

o

Filete de lubina con un suave tapenade (pasta de anchoas y olivas negras) y puré de guisantes

Postre (a elegir):

Coca típica (bizcocho) de almendra y naranja con lluvia de coco

o

Carpaccio de piña con helado de vainilla y crocanti de chocolate

Bodega y bebidas:

Vinto tinto Malacapa (D.O. Rioja)

Vino blanco Finca Los Trenzones Verdejo (D.O. La Mancha)

Agua, refrescos, cerveza de barril y café

*Se incluye media botella de vino por persona.

Bebidas incluidas solo durante el banquete.



MENÚ ELABORADO N° 3

3) Menú 40 €

Entradas individuales:

Pan con "all i oli" y olivas variadas

y

Crepe de salmón, queso y espinacas

y

Espencat (verduras asadas) típico del terreno con filetitos de anchoa y aceite de oliva

Sorbete de limón/mango/mojito/mandarina

Plato principal (a elegir):

Paella de marisco (cigala, gamba, calamar y rape)

o

Carrillera de ternera estofada con setas (o carrillera ibérica)

o

Carré de cordero a la miel y romero

o

Lomo de bacalao confitado con puré de olivas verdes y licuado de perejil

Postre (a elegir):

Delicia de chocolate con salsa de naranja y coco

o

Flan de almendra con mermelada de naranja y frutos rojos

Bodega y bebidas:

Vinto tinto Laya de Bodegas Juan Gil (D.O. Almansa)

Vino blanco Marina Alta (D.O. Alicante)

Agua, refrescos, cerveza de barril y café

*Se incluye media botella de vino por persona.

Bebidas incluidas solo durante el banquete.



MENÚ ELABORADO N° 4

4) Menú 45 €

Entradas individuales:

Pan con "all i oli" y olivas variadas

y

Jamón ibérico de Bellota y surtido de quesos variados con frutos secos y mermelada

y

Ensalada de brotes de rúcula con escamas de queso Parmesano, vinagreta de nueces, filetitos de anchoa y lluvia de cebolla crujiente

y

Vasito de salmorejo

Sorbete de limón/mango/mojito/mandarina

Plato principal (a elegir):

Entrecot de ternera gallega con salsa de mostaza antigua (*ver alternativa)

o

Medallones de rape a la plancha con salsa de curry y mango

Postre (a elegir):

Tarta de chocolate "Valor" con almíbar de romero

o

Crema Catalana con azúcar caramelizado y limón y naranja confitados

Bodega y bebidas:

Vinto tinto Flores de Callejo Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)

Vino blanco Oro de Castilla Verdejo (D.O. Rueda)

Agua, refrescos, cerveza y café o té

*Se incluye media botella de vino por persona.

Bebidas incluidas solo durante el banquete.

***Si desea solomillo de ternera en lugar de entrecot de ternera, el menú ascenderá a 48 €.**

