

---

Menús elaborados por  
*Hotel Tossal d'Altea*  
*Restaurante Almàssera de Guillem*

Contacto  
[info@hoteltossalaltea.com](mailto:info@hoteltossalaltea.com)  
[www.hoteltossalaltea.com](http://www.hoteltossalaltea.com)  
Tel. 966 883 183

---

# *Menús para grupos y eventos 2022*



**Confeciona el menú a tu gusto**  
**(precios por persona)**

**Entrantes para compartir al centro de mesa**



- Pan con "all i oli" y surtido de olivas = 1,50 €
- Coca típica *farcida* alteana rellena de pisto = 1,50 €
- Croquetas de jamón ibérico con *all i oli* de almendra (2 ud./p) = 2 €
- Croquetas de bacalao con mayonesa de caviar (2 ud./p) = 2 €
- Croquetas de espinaca con mayonesa de cacahuete (2 ud./p) = 2 €
- Albóndigas cocinadas al vino blanco = 2 €
- Brocheta adobada de cerdo o de pollo marinado = 2 €
- Revuelto de espárragos, ajetes y jamón ibérico = 2 €
- Revuelto de gambas y champiñones = 2,50 €
- Crujiente de verduras y langostinos = 2,50 €
- Hojaldre de sobrasada con miel y queso de cabra = 2,50 €
- Jamón ibérico de cebo = 3 €
- Jamón ibérico de Bellota = 4,50 €
- Surtido de quesos regionales = 3,50 €
- Selección de ibéricos variados con almendras = 3 €
- Ensalada de hojas frescas con virutas de mojama de atún, tomate, frutos secos y vinagreta de nueces = 2,50 €
- Ensalada Caprese de tomate, queso fresco de Callosa, albahaca, olivas negras y anchoas con aceite de oliva virgen extra = 3 €
- Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún = 3 €
- "Espencat" (verduras asadas) con bacalao en salazón y AOVE = 3 €
- Ensalada de canónigos con jamón de pato, nueces, queso fresco de Callosa y vinagreta de frutas del bosque = 3 €
- Ensalada de rúcula con escamas de queso Parmesano, vinagreta de nueces, cebolla crujiente y filetitos de anchoa = 3 €
- Carpaccio de gambas con olivas y vinagreta de hueva = 3 €
- Anillas de calamares a la andaluza = 2,50 €
- Langostinos crujientes con guacamole = 2,50 €
- Sepia a la plancha con brunoise de tomate seco = 3,50 €
- Carpaccio de bacalao sobre una cama de tomate maduro y con una vinagreta de anchoas y olivas negras = 3 €
- Calamar a la plancha con salsa de mango = 3,50 €
- Salazones: mojama de atún y hueva de atún con tomate = 4 €

*Confeciona el menú a tu gusto*  
*(precios por persona)*

**Platos principales (individuales)**

**Paellas y arroces**

- Arroz del Senyoret con calamar, gambas peladas, rape y verduras = 14 €
- Arroz a banda con sepia y gambas = 14 €
- Arroz negro con tinta de calamar, sepia, rape, gambas y verduras = 14 €
- Paella marisco con cigala, gamba, calamar, mejillones y rape = 15 €
- Paella de magro de cerdo, pollo y verduras = 13,50 €
- Arroz meloso de gamba y rape = 15 €
- Arroz meloso de bacalao y verduras = 14,50 €
- Arroz seco o meloso de bogavante = 18,50 €
- Paella de verduras de la huerta alicantina = 13 €

**Carnes**

- Muslo de pato confitado con salsa de frutos rojos = 14,50 €
- Medallones de solomillo de cerdo con salsa de uvas pasas y almendras = 14,50 €
- Carrillera de ternera estofada con setas = 15,50 €
- Carrillera de cerdo estofada en su jugo = 14,50 €
- Pluma de cerdo con salsa de albaricoques y reducción P.X. = 14 €
- Entrecot de ternera gallega con salsa "Café de París" = 19 €
- Pierna o paletilla de cordero lechal asada en su jugo = 22 €
- Carré de cordero con salsa de manzana = 17 €
- Solomillo de ternera gallega con salsa de Oporto = 22 €

**Pescados**

- Lomo de salmón plancha con salsa de miel, mostaza y limón = 14 €
- Filete de lubina con velouté de jengibre y vino blanco = 15,50 €
- Filete de dorada plancha con salsa de tomate y anchoas = 14 €
- Lomo de bacalao con salsa de naranja, guisantes y menta = 16 €
- Lomo de merluza al romero con crema de zanahorias = 16,50 €
- Filete de rodaballo con bechamel de almendra tostada = 18 €





*Confecciona el menú a tu gusto*  
*(precios por persona)*

*Cremas, sorbetes y postres (individuales)*

**Cremas**

- Crema de verduras = 7 €
- Crema de marisco = 9 €
- Crema de setas = 9 €
- Salmorejo de tomate con virutas de jamón ibérico = 7,50 €

**Sorbetes**

Limón al cava / Mango / Manzana verde / Mojito / Mandarina = 3,50 €

**Postres**

- Helado de turrón con chocolate caliente y Chantilly = 5 €
- Brocheta de frutas de temporada con helado = 5 €
- Natillas caseras = 5 €
- Flan casero de almendra con mermelada de naranja amarga = 6 €
- Carpaccio de piña con helado de vainilla y crocanti de chocolate = 6 €
- Tarta casera de chocolate "Valor" con almíbar de romero = 6 €
- Tarta casera de queso con mermelada de higos = 6 €
- Coulant de chocolate con crema inglesa y frutos del bosque = 6 €
- Copa de Capuccino de chocolate y café = 6 €
- Crema Catalana con limón y naranja confitados = 5,50 €
- Crepe de chocolate "Valor" con helado de vainilla/nata = 6 €



*Confeciona el menú a tu gusto*  
*(precios por persona)*

**Bodega y grupos de bebidas**

Elige el grupo de vinos y bebidas que prefiera. En los siguientes precios contemplamos el consumo de media botella de vino por persona (aproximadamente). Las bebidas están incluidas de principio a final del banquete.

**Grupo 1 = 10 €/persona**

**Tinto:** Malacapa Tempranillo-Mazuelo (D.O. Rioja) o Fuenteseca Eco Bobal-Cabernet Sauvignon (D.O. Utiel-Requena)

**Blanco:** Finca Los Trenzones Verdejo (D.O. La Mancha) o Fuenteseca Eco Macabeo-Sauvignon Blanc (D.O. Utiel-Requena)

**Rosado:** Fuenteseca Eco Bobal-Cabernet Sauvignon (D.O. Utiel-Requena)

Agua - Refrescos - Cerveza - Café/infusión

**Grupo 2 = 13 €/persona**

**Tinto:** Mariluna ecológico Tempranillo-Bobal (D.O. Valencia)

**Blanco:** Mariluna ecológico Verdejo-Macabeo (D.O. Valencia) o Marina Alta Moscatel (D.O. Alicante).

**Rosado:** Pasión de Bobal ecológico (D.O. Utiel-Requena)

Agua - Refrescos - Cerveza - Café/infusión

**Grupo 3 = 16 €/persona**

**Tinto:** Flores de Callejo Tempranillo (D.O. Ribera del Duero) o 12 Lunas Tempranillo-Garnacha-Cabernet Sauvignon (D.O. Somontano) o Pasión de Bobal ecológico (D.O. Utiel-Requena)

**Blanco:** Oro de Castilla Verdejo (D.O. Rueda) o Pasión de Moscatel (D.O. Valencia)

**Rosado:** Pasión de Bobal ecológico (D.O. Utiel-Requena)

Agua - Refrescos - Cerveza - Café/infusión

**Nota:** Si no hubiera existencias de algún vino previamente reservado, en el banquete lo sustituiremos por otro vino de igual o superior categoría. También puedes elegir los vinos y bebidas por unidades. De este modo, sólo se facturarán las bebidas consumidas.



## 1) Menú elaborado nº 1 de 30 €



### **Entradas comunes al centro de mesa:**

Pan con "all i oli" y olivas variadas

y

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

y

Anillas de calamares a la andaluza

y

Surtido de croquetas de jamón ibérico y de espinacas

### **Plato principal (a elegir previamente al evento, con un máximo de dos opciones):**

Paella de arroz típico de pollo, magro de cerdo y verduras

o

Paella de arroz a banda con sepia y gamba

o

Pluma de cerdo a la plancha con salsa de albaricoques secos y reducción de Pedro Ximénez

o

Filete de dorada a la plancha con salsa de tomate y anchoas

o

Lomo de salmón con salsa de miel, mostaza y limón

### **Postre:**

Brocheta de frutas de temporada con helado

### **Bodega y bebidas:**

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

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

Vino rosado Fuenteseca ecológico (D.O. Utiel-Requena)

Agua, refrescos, cerveza de barril y café/infusión

Bebidas incluidas solo durante el banquete

\*Si desea un sorbete entre los entrantes y el plato principal, suplemento de +3,50 €.



## 2) Menú elaborado nº 2 a 35 €

### **Entradas comunes al centro de mesa:**

Pan con "all i oli" y olivas variadas

y

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

y

Revuelto de jamón ibérico, ajetes y espárragos verdes

y

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

### **Plato principal (a elegir previamente al evento, con un máximo de dos opciones):**

Nuestra paella de arroz del Senyoret con rape, calamar, gamba pelada y verduras de temporada

o

Paella de arroz negro con tinta de calamar, sepia, rape, gamba y verduras de temporada

o

Medallones de solomillo de cerdo con salsa de pasas y almendras

o

Filete de lubina con velouté de jengibre y vino blanco

### **Postre:**

Flan casero de almendra con mermelada de naranja amarga

### **Bodega y bebidas:**

Vinto tinto Malacapa Tempranillo-Mazuelo (D.O. Rioja)

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

Vino rosado Fuenteseca ecológico (D.O. Utiel-Requena)

Agua, refrescos, cerveza de barril y café/infusión

Bebidas incluidas solo durante el banquete

\*Si desea un sorbete entre los entrantes y el plato principal, suplemento de +3,50 €.



### **3) Menú elaborado nº 3 a 40 €**



**Entradas comunes al centro de mesa:**

Pan con "all i oli" y olivas variadas

y

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

y

Surtido variado de ibéricos y de quesos curado y semi-curado de nuestra región

y

Crujientes rellenos de verduras y langostinos

**Plato principal (a elegir previamente al evento, con un máximo de dos opciones):**

Arroz meloso de gamba y rape o meloso de bacalao y espinacas  
o

Paella de marisco con cigala, gamba, calamar, mejillones y rape  
o

Muslo de pato confitado con salsa de frutos rojos  
o

Lomo de merluza al aroma de romero con aceite de almendras sobre crema de zanahorias y salteado de espárragos

**Postre:**

Tarta casera de queso con mermelada de higos

**Bodega y bebidas:**

Vinto tinto Mariluna Eco Tempranillo-Bobal (D.O. Valencia)

Vino blanco Mariluna Eco Verdejo-Macabeo (D.O. Alicante)

Vino rosado Pasión de Bobal ecológico (D.O. Utiel-Requena)

Agua, refrescos, cerveza de barril y café/infusión

Bebidas incluidas solo durante el banquete

\*Si desea un sorbete entre los entrantes y el plato principal, suplemento de +3,50 €.



## 4) Menú elaborado nº 4 a 45 €



### **Entradas comunes al centro de mesa:**

Pan con "all i oli" y olivas variadas

y

Espencat (berenjena y pimientos verdes y rojos asados) típico del terreno con bacalao en salazón desmigado y aceite de oliva virgen extra

y

Surtido de jamón ibérico de cebo y de quesos variados alicantinos con frutos secos y mermelada

y

Sepia a la plancha con brunoise de tomate seco

### **Plato principal (a elegir previamente al evento, con un máximo de dos opciones):**

Entrecot de ternera gallega a la plancha con salsa "Café de París"

o

Carré de cordero con salsa de manzana y coulis de ajo y verdura

o

Lomo de bacalao confitado con salsa de naranja, guisantes y menta

### **Postre:**

Crema catalana con azúcar moreno caramelizado y naranja y limón confitados

### **Bodega y bebidas:**

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

Vino blanco Marina Alta Moscatel (D.O. Alicante)

Vino rosado Pasión de Bobal ecológico (D.O. Utiel-Requena)

Agua, refrescos, cerveza de barril y café/infusión

Bebidas incluidas solo durante el banquete

\*Si desea un sorbete entre los entrantes y el plato principal, suplemento de +3,50 €.

## 5) Menú elaborado nº 5 a 50 €



### **Entradas comunes al centro de mesa:**

Pan con "all i oli" y olivas variadas

y

Ensalada de canónigos con jamón de pato, láminas de foie, nueces y tomate cherry

y

Carpaccio de bacalao sobre una cama de tomate maduro y con una vinagreta de olivas negras y anchoas

y

Calamar a la plancha con aceite de pimentón

### **Plato principal (a elegir previamente al evento, con un máximo de dos opciones):**

Solomillo de ternera gallega a la plancha con salsa Oporto (si desea acompañar la carne con un escalope de foie de pato, suplemento de +3 €)

o

Filete de rodaballo con bechamel de almendra tostada

### **Postre:**

Tarta casera de chocolate "Valor" con almíbar de romero

### **Bodega y bebidas:**

Vino tinto Pasión de Bobal ecológico (D.O. Utiel-Requena)

Vino blanco Pasión de Moscatel ecológico (D.O. Valencia)

Vino rosado Pasión de Bobal ecológico (D.O. Utiel-Requena)

Agua, refrescos, cerveza de barril y café/infusión

Bebidas incluidas solo durante el banquete

\*Si se desea un sorbete entre los entrantes y el plato principal, suplemento de +3,50 €.

## 6) Menú elaborado nº 6 a 60 €



### **Entradas comunes al centro de mesa:**

Pan con "all i oli" y olivas variadas

y

Ensalada de bacalao confitado y naranja con hojas frescas

y

Jamón ibérico de Bellota 100%

y

Salazones alicantinos (mojama de atún y hueva de atún) con tomate del terreno y olivas negras

y

Timbal de puré de patata coronado por pulpo y pimentón

### **Plato principal (a elegir previamente al evento, con un máximo de dos opciones):**

Solomillo de ternera gallega a la plancha con salsa de frutos rojos y manzana caramelizada (si se desea acompañar la carne con un escalope de foie de pato, suplemento de +3 €)

o

Pierna/paletilla de cordero al horno

o

Filete de rodaballo con bechamel de almendra tostada

### **Postre:**

Tarta casera de chocolate "Valor" con almíbar de romero

### **Bodega y bebidas:**

Vino tinto 12 Lunas Tempranillo-Garnacha-Cabernet Sauvignon (D.O. Somontano)

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

Vino rosado Pasión de Bobal ecológico (D.O. Utiel-Requena)

Agua, refrescos, cerveza de barril y café/infusión

Bebidas incluidas solo durante el banquete

\*Si desea un sorbete entre los entrantes y el plato principal, suplemento de +3,50 €.