



2023

# DOSSIER BODAS

MENÚS + VENTAJAS + CONDICIONES + ALOJAMIENTO

## HOTEL TOSSAL D'ALTEA

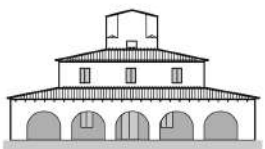
---

[www.hoteltossalaltea.com/eventos](http://www.hoteltossalaltea.com/eventos)

[info@hoteltossalaltea.com](mailto:info@hoteltossalaltea.com)

Instagram: [@hotel\\_tossal\\_altea](https://www.instagram.com/hotel_tossal_altea)

Tel. (+34) 966 883 183



HOTEL TOSSAL D'ALTEA

# ENLACES APASIONADOS

## Hotel Tossal d'Altea

### Antigua almazara de aceite de oliva convertida en hotel y restaurante a solo 500 m. del Casco Antiguo de Altea

- El Hotel Tossal d'Altea es un hotel con encanto y gastronómico que se ubica en una antigua almazara de producción de aceite de oliva de 300 años de antigüedad en Altea (Alicante). Este edificio tradicional ha sido restaurado y en el pasado fue casa de labranza en una finca de olivos, almendros y naranjos con la denominación de Almàssera de Guillem.
- Situado a 500 m. del popular Casco Antiguo (Bien de Interés Cultural), nuestro hotel de gestión familiar apuesta por la tradición y conserva la atmósfera de antaño para trasladarte a la Altea rural que defiende los valores autóctonos y la memoria de nuestros antepasados.
- Alójate en nuestras habitaciones de carácter rústico, degusta la gastronomía mediterránea del restaurante, visita los paisajes montañosos de la Sierra Bernia y el Puig Campana, empápate del aroma rural, recorre playas y senderos, saborea el aceite de oliva o pasea hasta el Casco Antiguo, hogar de artistas y bohemios...
- Celebramos eventos y bodas y te ofrecemos cóctel y banquete, alojamiento para tus invitados con precios especiales y jardín para la ceremonia. Así, tienes la opción de celebrar la Ceremonia de tu boda en el jardín del hotel y de alojar a tus invitados en nuestras habitaciones para que el día de tu boda sea lo más placentero posible.
- En nuestra amplia gama de menús de boda incluimos cóctel de bienvenida, banquete, tarta (opcional), barra libre, resopón y posibilidad de música.
- Sin cargo: la prueba del menú de boda, los centros florales en mesas, las minutas personalizadas y la lista de invitados.
- La terraza cubierta (pérgola), los exteriores y los salones interiores son los espacios disponibles para que elijas el que prefieras.

# CÓCTEL BIENVENIDA



## Cóctel de bienvenida de pie (a elegir 6 aperitivos):

- Brocheta de uvas, jamón ibérico y queso curado
- Vasito de salmorejo (crema fría de tomate, pan y aceite de oliva) y jamón ibérico
- Vasito de Vichyssoise (crema fría de puerros)
- Croquetas de espinacas con mayonesa de cacahuete
- Croquetas de jamón ibérico con "all i oli" de almendra
- Croquetas de bacalao con mayonesa de caviar
- Mini brochetas de pollo o de cerdo marinadas
- Coca "farcida" típica rellena de pisto de tomate, guisantes y atún
- Vol-au-vent de espinacas y queso de cabra
- Mini hamburguesa con medallón de queso de cabra
- Crujiente de morcilla y manzana
- Crujiente de verduras y langostinos
- Crujiente de pato confitado
- Torpedo de langostino crujiente con guacamole
- Tartaleta de mayonesa de langostinos
- Taquitos de queso curado
- Tosta de jamón ibérico de cebo y tomate rallado
- Tosta de espencat (berenjena y pimientos asados) con anchoa
- Tosta de sobrasada con huevo de codorniz
- Caramelo de foie de pato y manzana

## EXTRAS EN CÓCTEL DE BIENVENIDA (APERITIVOS CON CARGO EXTRA)

- Selección de quesos: curado de oveja, ahumado, brie, de cabra, azul tipo Cabrales, de servilleta, galletitas, uvas, mermeladas, frutos secos, pan de pueblo y olivas negras (extra de 5 €/persona)
  - Selección de embutidos ibéricos: jamón ibérico de cebo, salchichón, chorizo, lomo, frutos secos, surtido de olivas y encurtidos (extra de 4 €/persona)
  - Degustación de arroz a elegir (extra de 4 €/persona)
  - Jamón ibérico de Bellota al corte (extra de precio y disponibilidad a consultar)
- 
- **BEBIDAS:** Durante el servicio del Cóctel de Bienvenida, se incluye vino tinto, blanco y rosado, cava, agua, refrescos, cerveza de barril y vermut.
  - **DURACIÓN:** La duración máxima del Cóctel de Bienvenida es de 60 minutos.



# MENÚ N.º 1 BODA

- **Menú n.º 1 = 85 €**

### Cóctel de Bienvenida de pie

Selección de 6 aperitivos de pie + bebidas (vino tinto/blanco/rosado, cava, agua, refresco y cerveza de barril) durante 60 minutos

### PLATOS EN MESA

#### Primer plato individual

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

\*Alternativa: Ensalada de hojas frescas con mojama de atún, tomate, frutos secos y vinagreta de nueces

#### Sorbete

Sorbete de limón al cava con aroma de hierbabuena

#### Segundo plato individual

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

#### Postre

Nuestra Panna Cotta con menta glaseada y coulis de frutos rojos

\*Alternativa: Helado de turrón con chocolate caliente y Chantilly

#### Bodega y bebidas

Vino tinto: Fuenteseca ecológico (D.O. Utiel-Requena)

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

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

Cava: Molí de Foc Brut (D.O. Cava)

Agua, refrescos, cerveza y café o té



# MENÚ N°2 BODA

- **Menú n°2 = 90 €**

### Cóctel de Bienvenida de pie

Selección de 6 aperitivos de pie + bebidas (vino tinto/blanco/rosado, cava, agua, refresco y cerveza de barril) durante 60 minutos

### PLATOS EN MESA

#### Primer plato individual

Ensalada de rúcula con filetitos de anchoas en salazón, tomate, vinagreta de frutos secos, escamas de queso Parmesano y lluvia crujiente de cebollita tostada

\*Alternativa: Ensalada de canónigos con jamón de pato, láminas de foie de pato, nueces y tomate cherry

#### Sorbete

Sorbete de manzana verde con hojitas de menta

#### Segundo plato individual

Medallones de solomillo de cerdo a la plancha terminado en una suave crema de pasas y almendras tostadas

\*Alternativa: Carrillera de cerdo estofada en su jugo

#### Postre

Carpaccio de piña con helado de vainilla y crocanti de chocolate

\*Alternativa: Tarta de queso con mermelada de higos

#### Bodega y bebidas

Vino tinto: Mariluna ecológico (D.O. Valencia)

Vino blanco: Mariluna ecológico (D.O. Valencia)

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

Cava: Molí de Foc Brut (D.O. Cava)

Agua, refrescos, cerveza y café o té



# MENÚ N° 3 BODA

- **Menú n° 3 = 95 €**

## Cóctel de Bienvenida de pie

Selección de 6 aperitivos de pie + bebidas (vino tinto/blanco/rosado, cava, agua, refresco y cerveza de barril) durante 60 minutos

## PLATOS EN MESA

### Primer plato individual

Ensalada de canónigos con bacalao confitado, naranja y reducción de vinagre de frambuesa

\*Alternativa: Espenecat con bacalao en salazón desmigado y aceite de oliva virgen extra

### Sorbete

Sorbete de mango con toques de hierbabuena

### Segundo plato individual

Muslo de pato confitado con salsa de frutos rojos sobre patata gratinada con ajitos tiernos

\*Alternativa: Carrillera de ternera estofada al vino tinto

### Postre

Brocheta de fruta fresca de temporada con helado de vainilla

\*Alternativa: Biscuit helado de almendra con chocolate caliente

### Bodega y bebidas

Vino tinto: Laya de Viñas Familia Juan Gil (D.O. Almansa)

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

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

Cava: Terra Terrae de cultivo ecológico (D.O. Cava)

Agua, refrescos, cerveza y café o té

# MENÚ N°4

# BODA

- **Menú n°4 = 100 €**

Cóctel de Bienvenida de pie

Selección de 6 aperitivos de pie + bebidas (vino tinto/blanco/rosado, cava, agua, refresco y cerveza de barril) durante 60 minutos

PLATOS EN MESA

Primer plato individual

Filete de lubina con mayonesa de espinacas y berberechos con polvo de jamón ibérico

\*Alternativa: Tartar de salmón con alcaparras, pepinillos y hierbas aromáticas

Sorbete

Sorbete de mandarina con toques de hierbabuena al cava

Segundo plato individual

Filete de entrecot de ternera gallega a la plancha sobre puré de patata con ajitos tiernos y salsa de setas de temporada

\*Alternativa: Carré de cordero con salsa de miel y romero

Postre

Crema catalana con azúcar moreno caramelizado y naranja y limón confitados

\*Alternativa: Flan casero de almendra con mermelada de naranja amarga

Bodega y bebidas

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

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

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

Cava: Terra Terrae de cultivo ecológico (D.O. Cava)

Agua, refrescos, cerveza y café o té



# MENÚ N°5

# BODA

- **Menú n° 5 = 105 €**

### Cóctel de Bienvenida de pie

Selección de 6 aperitivos de pie + bebidas (vino tinto/blanco/rosado, cava, agua, refresco y cerveza de barril) durante 60 minutos

### PLATOS EN MESA

#### Primer plato individual

Lomo de bacalao confitado sobre pesto de verduras al romero y aceite de oliva virgen extra

\*Alternativa: Lomo de merluza al aroma de romero con aceite de almendras sobre crema de zanahorias y salteado de espárragos

#### Sorbete

Sorbete de mojito con hierbabuena

#### Segundo plato individual

Solomillo de ternera gallega con patatas al romero y un toque de vino tinto en reducción

\*Alternativa: Magret de pato con salsa de frambuesa

#### Postre

Coulant de chocolate con una crema inglesa aromatizada con frutas del bosque

\*Alternativa: Fuente de fruta fresca al centro de mesa

#### Bodega y bebidas

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

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

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

Cava: Terra Terrae de cultivo ecológico (D.O. Cava)

Agua, refrescos, cerveza y café o té





# MENÚ N° 6 BODA

- **Menú nº 6 = 110 €**

### Cóctel de Bienvenida de pie

Selección de 6 aperitivos de pie + bebidas (vino tinto/blanco/rosado, cava, agua, refresco y cerveza de barril) durante 60 minutos

### PLATOS EN MESA

#### Primer plato individual

Timbal de aguacate, salmón, mango y gambitas con caviar y un aceite de cítricos y huevo acompañado de pequeños brotes tiernos

#### Segundo plato individual

Lomo de bacalao confitado con puré de olivas verdes

#### Sorbete

Sorbete de mojito con hierbabuena

#### Tercer plato individual

Solomillo de ternera gallega con salsa de frutos rojos y manzana caramelizada

\*Alternativa: Paletilla de cordero o pierna de cordero lechal asada en su jugo

#### Postre

Capuccino de chocolate y café con hojas de menta

Alternativa: Copa de dos chocolates, negro y blanco, con teja almendrada

#### Bodega y bebidas

Vino tinto: Juan Gil Etiqueta Plata Monastrell Crianza (D.O. Jumilla)

Vino blanco: Enrique Mendoza Chardonnay (D.O. Alicante)

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

Cava: Anna de Codorníu Brut Nature (D.O. Cava)

Agua, refrescos, cerveza y café o té

# MENÚ INFANTIL, TARTA Y MÁS

- **Menú de niños (hasta 12 años) = 35 €**

Primer plato individual a elegir

Entremeses variados con ensaladilla rusa / Anillas de calamares fritas / Croquetas de jamón o de bacalao / Nuggets de pollo / Coca "farcida" rellena de pisto / Ensalada César con pollo empanado

Segundo plato individual a elegir

Escalope de pollo / Escalope de ternera / Hamburguesa de ternera con queso / Arroz al gusto

Postre a elegir

Flan de la casa / Copa de helado / Fruta preparada / Macedonia de frutas / Tarta de chocolate

Bebida

Agua y refrescos

- **Sobre los menús de boda:**

Estos menús que os presentamos han sido confeccionados por el Hotel Tossal d'Altea como orientación. El cliente tiene la opción de combinar varios platos de diferentes menús a su gusto o incluso de elegir platos no incluidos, así como de cambiar la estructura del menú. En estos casos, tendrás que consultarnos y te presupuestaremos el menú que has elaborado. Por otro lado, nos adaptamos a las dietas especiales de los comensales (que hemos de saber con antelación).

- **Productos alimentarios ajenos al hotel no permitidos:**

No se permite el consumo durante el evento de productos ajenos al hotel excepto en el caso de que esos productos se acrediten mediante autorización sanitaria.

- **Sobre las bebidas incluidas en el menú:**

En los precios del menú se incluyen las bebidas desde el comienzo del cóctel de bienvenida al final del banquete, es decir, hasta el momento en el que se sirve el postre. Tras el postre, las bebidas servidas formarán parte de la barra libre.

- **Resopón:**

Minibocadillos de jamón, queso y embutidos, minihamburguesas, coca "farcida" rellena, surtido de frutos secos y brochetas de frutas: 7 €/persona.

- **Tarta Nupcial:**

Opción de añadir la Tarta Nupcial a tu menú de boda mediante incremento de precio.

# BARRA LIBRE

**Disfruta de una barra libre con las mejores marcas (refrescos incluidos) mediante dos posibles modalidades:**

## **1) PACK BARRA LIBRE ESTÁNDAR = 7 €/persona/hora**

- Whisky: J&B, Ballantine's, Dewar's White Label
- Vodka: Absolut, Smirnoff
- Ron: Bacardi, Cacique, Barceló, Brugal
- Ginebra: Beefeater, Seagram's Extra Dry, Tanqueray
- Licor: Baileys
- Brandy: Magno
- Licores sin alcohol
- Cerveza de barril
- Vino tinto, blanco y rosado
- Cava

## **2) PACK BARRA LIBRE PREMIUM = 13 €/persona/hora**

Incluye todas las bebidas de la Barra Libre Estándar, y además las siguientes:

- Whisky: Jack Daniels
- Ron: Havana 5, Matusalem
- Ginebra: Bombay Sapphire, Puerto de Indias Strawberry, Hendrick's, Martin Miller's
- Licores: Orujo, tequila, Aperol Spritz
- Cóctel: Mojito, Moscow Mule
- Cerveza de botellín Turia Märzen (tostada valenciana)

**Nota: El precio de la barra libre por hora se calculará sobre el total de personas invitadas.**



# VENTAJAS

## SE INCLUYE SIN CARGO PARA EVENTOS QUE SUPEREN LAS 50 PERSONAS:

- **Prueba de menú** para cuatro adultos (entre 50 personas y 100 personas) o para seis adultos (más de 100 personas). Es posible realizar la prueba de menú para más personas con un cargo añadido de 40 € por persona extra que acuda a la prueba.
- **Centro floral** decorativo en cada mesa a convenir.
- **Minutas personalizadas** individuales en las mesas.
- **Espacio para Ceremonia** (si se requiere) en nuestro jardín. Incluimos un montaje sencillo de sillas para invitados, atril para ceremoniante y megafonía portátil. El resto de posibles elementos decorativos (si se desean) irán a cargo de los novios. La Ceremonia se podrá realizar en otro lugar del hotel según las condiciones climatológicas o logísticas que surjan.
- **Una noche de alojamiento y desayuno en nuestra Suite King Size** para los novios si la boda supera las 100 personas. Además, regalo de una botella de aceite de oliva virgen extra y de una botella de Cava Terra Terrae como detalles de bienvenida.
- **Descuento especial para invitados a la boda que deseen alojarse en nuestras habitaciones.** El descuento dependerá del número de noches reservadas y del número total de habitaciones pertenecientes a los invitados. Por favor, consúltanos.

# CONDICIONES

- **DURACIÓN DE LA BEBIDA INCLUIDA:** La bebida estará incluida durante un máximo de 4 horas (1 hora de cóctel y 3 horas de banquete en mesa). Pasado este tiempo, la bebida servida no estará incluida dentro de los precios de los menús establecidos y se valorará como extra.
- **RESERVA CONFIRMADA DE FECHA:** Para reservar la fecha y el espacio donde celebrar el evento, te solicitamos una entrega a cuenta inicial de **500 €**. Efectuar esta entrega es imprescindible para tener garantizada la reserva. De no ser así, la reserva no se considerará confirmada. El cliente obtendrá un recibí del importe entregado.
- **FIRMA O CONSENTIMIENTO DEL CONTRATO:** El contrato se firmará (o consentirá en medio escrito) por ambas partes antes o después de la entrega a cuenta del cliente de 500 € que garantiza la reserva del evento.
- **CANCELACIÓN DEL EVENTO POR EL CLIENTE:** En el caso de que el cliente cancele el evento, el hotel no realizará la devolución de los sucesivos pagos realizados (ni de la entrega a cuenta como reserva ni de los siguientes pagos previos a la boda). La cancelación no compromete al hotel a realizar el evento en una fecha posterior.
- **CANCELACIÓN DEL EVENTO POR EL HOTEL:** Si el hotel se viera obligado a cancelar el evento por motivos o causas imputables a sí mismo, el hotel propondrá una fecha alternativa de celebración o devolverá al cliente los importes recibidos.
- **EXTINCIÓN DEL CONTRATO:** El presente contrato se podrá extinguir por mutuo acuerdo entre las partes o por el incumplimiento manifiesto del mismo por alguna de las dos partes. La extinción unilateral del contrato se especifica en los puntos anteriores.
- **CASO DE FUERZA MAYOR:** Si el evento no pudiera realizarse en fecha y forma acordadas en el contrato debido a un caso de fuerza mayor, el hotel y el cliente acordarán una nueva fecha de celebración del evento.
- **VARIACIONES SOBRE LOS MENÚS OFRECIDOS Y DIETAS:** Cualquier variación sobre los menús establecidos en las hojas anteriores será valorada mediante un precio adicional. Por ejemplo, puedes consultarnos la posibilidad de añadir al menú algunos aperitivos de pie o más entradas en mesa. En este caso, valoraremos aparte estas variaciones. Nos podemos adaptar a las necesidades dietéticas o alérgicas de los comensales (con antelación).
- **MONTAJE DE LAS MESAS:** El montaje estándar es en mesas redondas con capacidad para 8 o 10 personas. Consúltanos la posibilidad de mesas con capacidad y forma distinta. La mantelería es blanca. Se incluye centro floral en cada mesa.
- **MENÚS Y PRECIOS:** Los menús no podrán modificarse por un precio menor.
- **MÚSICA:** En el caso de solicitar música, el Hotel se reserva el derecho a decidir el volumen de la música y también la posibilidad o no de tenerla. Se ha de tener en cuenta el horario de evento y el tipo de música para especificar condiciones.
- **SERVICIOS EXTERNOS:** Todas las contrataciones que el cliente realice a servicios externos al hotel (por ejemplo, magos, animadores, juegos, músicos, etc...) deberán de ser conocidas por el hotel previamente y con la máxima antelación. El hotel se reserva el derecho de aceptar o no estos servicios externos que proponga el cliente, así como de establecer horarios.
- **PISCINA:** Por la propia seguridad de los clientes, se prohíbe el uso de la piscina.
- **ESPACIO Y HORARIOS DONDE SE CELEBRA EL EVENTO:** Es necesario concretar los horarios y el salón (o exterior) donde tendrá lugar el evento para confirmar la disponibilidad. La reserva de un espacio no significa que el hotel no pueda disponer de otros espacios para otras actividades.
- **NÚMERO DEFINITIVO DE MENÚS:** El hotel tendrá que conocer el número de menús definitivo con una antelación mínima de 5 días. Los menús cancelados en los 4 días anteriores a la fecha del evento serán facturados.



# CONFORMIDAD

- **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD PARA CONFIRMAR LA RESERVA**

- Nombre del cliente:

.....

- Teléfono de contacto del cliente:

.....

- E-mail del cliente:

.....

- Fecha del evento:

.....

- Número de personas estimado:

.....

- Salón y espacio reservado:

.....

- Horario reservado: .....

.....

- En Altea (Alicante), a..... de..... de 20.....

El cliente Dn/Dña ..... conoce y acepta las condiciones establecidas por el Hotel Tossal d'Altea en las páginas anteriores.

Firma del cliente

Firma del representante del hotel



# PAGOS Y ACUERDO

- **PAGOS:**

1- Importe del depósito de la reserva #..... 500 € .....# a abonar el día en el que se confirma la reserva de fecha y de espacio.

2- Importe de la entrega a cuenta del 25% del importe total a abonar en la fecha en la que se realiza la prueba de menú.

3- Importe del resto pendiente a abonar 5 días antes de la fecha de celebración del evento.

- **CONTRATO DE ACEPTACIÓN:**

ACEPTO las condiciones estipuladas en las página anteriores por la empresa Tossal d'Altea S.L. con NIF: B53247730 y con domicilio fiscal en Avenida La Nucía, nº 75, Código Postal 03590, Altea (Alicante, España) para la prestación del servicio que solicito, Yo Dn / Dña

.....  
.....con DNI nº ..... y con domicilio en  
....., nº .....  
población ..... CP..... País .....

Firma del cliente solicitante

Firma del representante de la empresa

Fecha:

---



# ALOJAMIENTO DE INVITADOS

## ALOJAMIENTO

Si deseas alojar a tus invitados, disponemos de 22 habitaciones. Teniendo todo el hotel reservado para ti, los horarios y las posibilidades son más extensas y flexibles para tu evento.

Para facilitar el alojamiento, os ofrecemos descuentos especiales que dependen del número de habitaciones y de las noches que se reserven.

¡Consúltanos, por favor!



# 22

HABITACIONES

- **Dirección del Hotel  
Tossal d'Altea:**

Partida el Pla de Castell, 96  
CP: 03590 Altea (Alicante)  
Tel. 966 883 183  
info@hoteltossalaltea.com  
www.hoteltossalaltea.com



## Política de privacidad y protección de datos personales:

Responsable del tratamiento: TOSSAL D'ALTEA S.L., con CIF B53247730, y domicilio social en Altea, Alicante, Avenida La Nucía, 75, CP: 03590, actuará como responsable del tratamiento, a los efectos previstos en el Reglamento General sobre Protección de Datos (UE 2016/679). TOSSAL D'ALTEA S.L. es una entidad mercantil con personalidad jurídica propia, debidamente inscrita en el Registro Mercantil de Alicante, al tomo 2119, Folio 54, Hoja A-47939, Inscripción 3. Asimismo, TOSSAL D'ALTEA S.L. no le resulta de aplicación la obligación legal de la designación de un Delegado de Protección de Datos, por no estar encuadrada dentro de los supuestos del artículo 37 del Reglamento UE 2016/679, ni haber procedido la entidad a su designación con carácter voluntario.

### • Finalidad del tratamiento:

A continuación se detallan los fines del tratamiento de datos personales de los clientes:

Recepción y gestión de reservas de habitaciones en complejo hotelero y prestación de servicio de restaurante; facturación del servicio requerido; y envío de información relacionada con la actividad del responsable del tratamiento.

### • Datos personales recogidos:

Los datos personales del cliente, almacenados en los ficheros de datos del responsable del tratamiento, son: Nombre y apellidos, número de identificación personal, E-mail, teléfono, domicilio y país. La aportación de los datos personales del solicitante será necesaria para la prestación del servicio encomendado, suponiendo la no incorporación de los mismos la imposibilidad de cumplir con el mismo.

### • Legitimación:

La recogida de datos del cliente y su posterior tratamiento responde al expreso consentimiento del titular de los datos, en virtud del artículo 6.1 a) del Reglamento UE General de Protección de Datos 2016/679. La falta de aportación de los datos personales del cliente conllevará la imposibilidad de atender el servicio requerido, y que ha sido debidamente explicitado en el apartado "Fines del tratamiento", sin que pueda exigírsele responsabilidad alguna a TOSSAL D'ALTEA S.L. en caso de no haber sido suministrada dicha información personal.

### • Plazo de conservación de los datos:

Los datos personales recogidos serán conservados durante el tiempo estrictamente necesario para el cumplimiento del servicio solicitado, y que responde a los fines de reserva de alojamiento en complejo hotelero o de prestación de servicios de restaurante, si bien el responsable del tratamiento se reserva el derecho de extender el tiempo de almacenamiento de la información personal recabada hasta los plazos de prescripción establecidos en la normativa tributaria y mercantil, así como los necesarios para la atención o interposición de reclamaciones o acciones judiciales. El titular de los datos podrá solicitar la cancelación de los mismos cuando éstos hayan dejado de ser útiles para el fin para el cual se obtuvieron.

### • Destinatarios de los datos:

TOSSAL D'ALTEA S.L. no cederá datos personales de sus asociados o cualesquiera otra persona que hubiese indicado sus datos personales a ninguna tercera persona, física o jurídica, a salvo de aquellas que venga impuestas por una exigencia legal, o hubiesen sido objeto de consentimiento expreso por el titular de los datos, o bien sean estrictamente necesarias para el cumplimiento de los fines de tratamiento. TOSSAL D'ALTEA S.L. no efectuará transferencia internacional de datos alguna con la información personal recabada de sus asociados o solicitantes vía web.

### • Derechos del titular de los datos:

El titular de los datos estará, en todo momento, facultado para ejercer su legítimo derecho de acceso a los datos personales que figuran de él en las bases de datos de TOSSAL D'ALTEA S.L.; solicitar su rectificación en caso de resultar inexactos o desactualizados; solicitar la cancelación de los mismos cuando el tratamiento haya devenido innecesario, a salvo de los derechos legales de conservación por el plazo legal establecido que se reserva el responsable del tratamiento; oponerse al tratamiento de sus datos personales; limitar su tratamiento o solicitar la portabilidad a otro responsable del tratamiento, debiendo para ello efectuar comunicación escrita a HOTEL TOSSAL D'ALTEA S.L., Avenida La Nucía, 75, CP: 03590, ALTEA, ALICANTE, o enviar un e-mail al siguiente e-mail: info@hoteltossalaltea.com, adjuntando en cualquiera de los casos copia de su DNI, NIE, pasaporte o cualquier otro documento acreditativo de su identidad. TOSSAL D'ALTEA S.L. acusará recibo de su solicitud de ejercicio de derechos y procederá a dar respuesta a la misma dentro de los plazos establecidos en el Reglamento 2016/679, empleando para ello, si le resultare posible, los medios electrónicos que se encontrasen a su alcance.