

---

Menús elaborados por  
Hotel Tossal d'Altea  
Menjador Almàssera de Guillem

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

---

# Menús para grupos y eventos - 2023



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

### Entrantes para compartir al centro de mesa



- Pan con "all i oli" y surtido de olivas = 2 €
- Coca típica *farcida* alteaana rellena de pisto = 2 €
- Croquetas de jamón ibérico con *all i oli* de almendra = 2,50 €
- Croquetas de bacalao con mayonesa de caviar = 2,50 €
- Croquetas de espinaca con mayonesa de cacahuete = 2,50 €
- Albóndigas cocinadas al vino blanco = 2,50 €
- Brocheta adobada de cerdo o de pollo marinado = 2,50 €
- Revuelto de espárragos, ajetes y jamón ibérico = 2,50 €
- 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 = 3,50 €
- Jamón ibérico de 100% Bellota = 5 €
- Surtido de quesos regionales = 4 €
- Selección de ibéricos variados con almendras = 3,50 €
- 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 €
- Ensalada de brotes tiernos, queso fresco regional, anchoas y vinagreta de mostaza con cítricos y nueces = 3 €
- "Espencat" con bacalao en salazón y AOVE = 3 €
- Ensalada de rúcula con escamas de queso Parmesano, vinagreta de nueces, cebolla crujiente y filetitos de anchoa = 3 €
- Ensalada mixta valenciana con tomate regional, ventresca de atún y olivas = 3 €
- Anillas de calamares a la andaluza = 3 €
- Langostinos crujientes con guacamole = 2,50 €
- Sepia a la plancha con brunoise de tomate seco = 3,50 €
- Chopitos a la andaluza = 3,50 €
- Calamar a la plancha con salsa verde = 4 €
- Ensalada alicantina con mojama de atún, tomate regional, anchoas, almendras y olivas = 3,50 €

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

### Platos principales (individuales)

#### **Paellas y arroces**

- Nuestro arroz del Senyoret con calamar, gambas peladas, rape y verduras = 15 €
- Arroz a banda con sepia y gambas = 15 €
- Arroz negro de tinta de calamar, sepia, rape, gamba y verdura = 15 €
- Paella marisco con cigala, gamba, calamar, mejillones y rape = 16 €
- Paella de magro de cerdo, pollo y verduras = 14 €
- Arroz meloso de gamba y rape = 16 €
- Arroz meloso de bacalao y verduras = 15 €
- Arroz seco o meloso de bogavante = 20 €
- Paella de verduras de la huerta alicantina = 14 €

#### **Carnes**

- Muslo de pato confitado con salsa de frutos rojos = 16 €
- Medallones de solomillo de cerdo con salsa de uvas pasas y almendras = 15 €
- Carrillera de ternera estofada con setas = 16 €
- Carrillera de cerdo estofada en su jugo = 15 €
- Pluma de cerdo con salsa de albaricoques y reducción P.X. = 14 €
- Entrecot de ternera gallega con salsa "Café de París" = 20 €
- Pierna o paletilla de cordero lechal asada en su jugo = 24 €
- Presa ibérica con salsa de P. Ximénez, orejones y naranja = 18 €
- Solomillo de ternera gallega con salsa de Oporto = 24 €

#### **Pescados**

- Lomo de salmón con salsa de miel, mostaza y limón = 14 €
- Filete de dorada con salsa de ajitos tiernos y espárragos verde = 14 €
- Lomo de bacalao con costra de olivas negras y coulis de tomate seco = 17 €
- Lomo de corvina con chalotas confitadas en mistela = 17 €
- Filete de rodaballo con bechamel de almendra tostada = 19 €



Confecciona el menú a tu gusto  
(precios por persona)

Cremas, sorbetes y postres (individuales)

**Cremas**

- Crema de verduras de temporada = 7 €
- Crema de marisco = 9 €
- Crema de setas = 9 €
- Salmorejo de tomate con virutas de jamón ibérico = 8 €

**Sorbetes**

- Limón al cava
  - Mango
  - Manzana verde
  - Mojito
  - Mandarina
- Todos a 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 = 7 €
- Tarta casera de queso con mermelada de higos = 6 €
- Coulant de chocolate con crema inglesa y frutos del bosque = 6 €
- Crema Catalana con limón y naranja confitados = 6 €
- Fruta preparada = 6 €
- Crepe de chocolate "Valor" con helado de vainilla/nata = 7 €
- Copa de helado de dos sabores con nata = 5 €



## Confecciona 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 = 8 €/persona**

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

**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 = 12 €/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) o Outón Albariño (D.O. Rias Baixas)

**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 35 €



### Entradas comunes al centro de mesa:

- Pan con "all i oli" y olivas variadas
- Ensalada de hojas frescas con virutas de mojama de atún, tomate, frutos secos y vinagreta de nueces
- Anillas de calamares a la andaluza con mayonesa de limón
- Surtido de croquetas de jamón ibérico con all i oli de almendra y croquetas de espinacas

### 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
- Paella de arroz negro con tinta de calamar, sepia, rape, gamba y verduras de temporada
- Paella de arroz típico de pollo, magro de cerdo y verduras
- Paella de arroz a banda con sepia y gamba
- Pluma de cerdo a la plancha con salsa de naranja
- 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 de 40 €

### Entradas comunes al centro de mesa:

- Pan con "all i oli" y olivas variadas
- Ensalada de brotes tiernos, queso fresco de Callosa d'En Sarrià, anchoas y vinagreta de mostaza con cítricos y nueces
- Revuelto de jamón ibérico, ajetes y espárragos verdes
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y gambas o rellenos de carne con setas y queso Grana Padano

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

- Arroz meloso de gamba y rape
- Arroz meloso de bacalao y espinacas
- Medallones de solomillo de cerdo con salsa de pasas y almendras
- Carrilleras de cerdo estofadas en su jugo
- Filete de dorada con salsa de ajitos tiernos y espárragos verdes

### Postre:

- Tarta casera de queso con mermelada de higos

### Bodega y bebidas:

- Vinto tinto Catay Roble 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 de 45 €



#### Entradas comunes al centro de mesa:

- Pan con "all i oli" y olivas variadas
- Ensalada mixta valencia de ventresca de atún, tomate del terreno y olivas
- Surtido de ibéricos con almendras
- Surtido de quesos curado y semi-curado de nuestra región
- Chopitos a la andaluza

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

- Paella de marisco con cigala, gamba, calamar, mejillones y rape
- Muslo de pato confitado con salsa de frutos rojos
- Carrilleras de ternera estofadas al vino tinto
- Lomo de bacalao con costra de olivas negras y coulis de tomate seco

#### Postre:

- Flan casero de almendra con mermelada de naranja amarga

#### 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 de 50 €



### Entradas comunes al centro de mesa:

- Pan con "all i oli" y olivas variadas
- "Espencat" (berenjena y pimientos verdes y rojos asados) típico del terreno con bacalao en salazón desmigado y aceite de oliva virgen extra
- Jamón ibérico de cebo
- Surtido de quesos variados alicantinos con frutos secos y mermelada
- 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"
- Escalopines (filetes) de presa ibérica con salsa de Pedro Ximénez, orejones y naranja
- Lomo de corvina con chalotas confitadas en mistela

### Postre:

- Crema Catalana casera con azúcar moreno caramelizado y naranja y limón confitados

### 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 €.

## 5) Menú elaborado nº 5 de 55 €



### Entradas comunes al centro de mesa:

- Pan con "all i oli", olivas variadas y y pericana (salsa típica alicantina mezcla de aceite de oliva, pimientos secos y un pescado en salazón denominado capellán).
- Ensalada alicantina de mojama, tomate del terreno, anchoas, olivas y almendras
- Carpaccio de bacalao sobre una cama de tomate maduro y con una vinagreta de olivas negras y anchoas
- Calamar a la plancha con salsa verde
- Coquitas caseras "a la llumà" (coca descubierta) con embutidos del terreno

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

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

### Postre:

- Tarta casera de chocolate "Valor" con almíbar de romero

### Bodega y bebidas:

- Vino tinto Flores de Callejo Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)
- Vino blanco Marina Alta Moscatel (D.O. Alicante) o Outón Albariño (D.O. Rias Baixas)
- 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 €.

## 6) Menú elaborado nº 6 de 60 €



### Entradas comunes al centro de mesa:

- Pan con "all i oli", olivas variadas y pericana (salsa típica alicantina mezcla de aceite de oliva, pimientos secos y un pescado en salazón denominado capellán).
- Ensalada de bacalao confitado y naranja con hojas frescas
- Jamón ibérico de Bellota 100% (D.O. Guijuelo)
- Salazones alicantinos (mojama de atún y hueva de atún) con tomate del terreno y olivas negras
- Cazuelita de gambas al ajillo con pimienta cayena

### Sorbete (a elegir previamente):

- Sorbete de limón al Cava o de mango o de manzana verde o de mojito o de mandarina

### 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 €)
- 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) o Enrique Mendoza Merlot-Monastrell (D.O. Alicante)
- Vino blanco Oro de Castilla Verdejo (D.O. Rueda) o Enrique Mendoza Chardonnay (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