
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 - 2024/25



Confecciona el menú a tu gusto (precios por persona)

Entrantes para compartir al centro de mesa

- Pan con "all i oli", olivas y canapé de sobrasada = 2,50 €
- Croquetas de jamón ibérico con "all i oli" de almendra = 2,50 €
- Cazuelita de albóndigas cocinadas al vino blanco = 2,50 €
- Revuelto de espárragos, ajetes y jamón ibérico = 2,50 €
- Revuelto de gambas y champiñones = 2,50 €
- Crujiente de verduras y langostinos al jengibre con salsa de miel y mostaza = 3 €
- Jamón ibérico de cebo con almendras = 3,50 €
- Jamón ibérico de 75% Bellota = 5,50 €
- Surtido de quesos regionales con nueces y mermelada = 4 €
- Selección de ibéricos variados con almendras = 3,50 €
- Ensalada alicantina con mojama de atún, tomate regional, anchoas del Cantábrico, almendras y olivas = 4 €
- Ensalada Caprese de tomate, queso fresco regional de Callosa, albahaca, olivas negras y anchoas = 3 €
- Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún = 3,50 €
- Ensalada de brotes tiernos, queso fresco regional de Callosa, anchoas y vinagreta de mostaza con cítricos y nueces = 3 €
- Ensalada templada de rúcula con queso de cabra y frutos secos aromatizada con vinagreta de frambuesa y mango = 3,50 €
- "Espenecat" típico (ensalada de berenjena y pimiento rojo y verde asados) con bacalao en salazón y AOVE = 3,50 €
- Timbal de aguacate, mango y salmón ahumado = 3 €
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y gambas = 3 €
- Anillas de calamares a la andaluza = 3 €
- Langostinos crujientes con guacamole = 2,50 €
- Chopitos a la andaluza = 3,50 €
- Calamar a la plancha con salsa verde = 4 €
- Cazuelita de gambones al ajillo = 3 €



Confecciona el menú a tu gusto
(precios por persona)

Platos principales (individuales)

Paellas y arroces

- Arroz del "Senyoret" con calamar, gambas peladas y rape = 16 €
- Paella de arroz a banda con sepia, rape y gambas enteras = 16 €
- Paella de arroz negro con tinta de calamar, sepia, calamar y gambas peladas = 16 €
- Paella de marisco con cigala, gambas enteras, calamar, mejillones y rape = 17 €
- Paella de magro de cerdo, pollo y verduras = 15 €
- Arroz meloso de gamba y rape = 17 €
- Arroz seco o meloso de bogavante = 20 €
- Paella de verduras de la huerta alicantina = 15 €

Carnes

- Medallones de solomillo de cerdo ibérico con salsa de curry = 18 €
- Ossobuco de ternera estofada al vino tinto = 16 €
- Pluma de cerdo con salsa de albaricoques secos = 15 €
- Entrecot de ternera gallega a la plancha con salsa "Café de París" (mantequilla de hierbas) = 20 €
- Paletilla de cordero asada en su jugo (por encargo) = 24 €
- Solomillo de ternera gallega a la plancha con salsa de setas = 24 €

Pescados

- Lomo de salmón con salsa Muselina (mantequilla, limón, nata y huevo) y finas hierbas = 16 €
- Filete de dorada a la plancha con salsa de ajitos tiernos y espárragos verdes = 15 €
- Lomo de bacalao con salsa Pil Pil (aceite de oliva virgen extra, guindilla y ajo) = 17 €
- Filete de lubina con salsa velouté de jengibre y vino blanco = 16 €
- Rodaballo con salsa Vizcaína (pimiento rojo y cebolla) = 20 €



Confecciona el menú a tu gusto (precios por persona)



Cremas

- Crema de verduras de temporada = 8 €
- Crema de marisco = 10 €
- Crema de setas = 10 €
- 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 Valor y teja almendrada = 5 €
- Brocheta de frutas de temporada con helado de vainilla = 6 €
- Tarta casera de zanahoria con almendras y coco rallado = 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 frutos del bosque = 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. 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 = 10 €/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 = 12 €/persona

Tinto: Flores de Callejo Tempranillo (D.O. Ribera del Duero) o Enrique Mendoza Merlot-Monastrell (D.O. Alicante) o Pasión de Bobal ecológico (D.O. Utiel-Requena) o Juan Gil Etiqueta Plata Monastrell (D.O. Jumilla)

Blanco: Oro de Castilla Verdejo (D.O. Rueda) o Pasión de Moscatel (D.O. Valencia) o Outón Albariño (D.O. Rias Baixas) o Enrique Mendoza Chardonnay (D.O. Alicante)

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", olivas y canapé de sobrasada
- Surtido de quesos regionales curado y semicurado con nueces
- Revuelto de espárragos, ajetes y jamón ibérico
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y gambas

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

- Paella de arroz del "Senyoret" con rape, calamar y gambas peladas
- Paella de arroz "a banda" con sepia, rape y gambas enteras
- Paella de arroz negro con tinta de calamar, sepia, calamar y gambas peladas
- Paella de arroz típico de pollo, magro de cerdo y verduras
- Paella de verduras de temporada
- Pluma de cerdo a la plancha con salsa de albaricoques secos
- Filete de dorada a la plancha con salsa de ajitos tiernos y espárragos verdes

Postre:

- Helado de turrón con chocolate caliente Valor y teja almendrada

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", olivas y canapé de sobrasada
- Timbal de aguacate, mango y salmón ahumado
- Croquetas de jamón ibérico con "all i oli" de cacahuete
- Anillas de calamares rebozadas al estilo "a la andaluza" acompañadas de mayonesa de limón

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

- Arroz meloso de gamba pelada y rape
- Paella de arroz de marisco con cigala, gamba entera, calamar, mejillones y rape
- Ossobuco de ternera estofada al vino tinto
- Lomo de salmón con salsa Muselina (mantequilla, limón, nata y huevo) y finas hierbas

Postre:

- Brocheta de frutas de temporada con helado de vainilla

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", olivas y canapé de sobrasada
- Jamón ibérico de cebo con almendras
- Chopitos "a la andaluza" (pequeñas especies de sepias enharinadas y fritas)
- Cazuelita de gambones al ajillo con guindilla de cayena

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

- Medallones de solomillo de cerdo ibérico con salsa de curry (mezcla de especias)
- Lomo de bacalao con salsa Pil Pil (aceite de oliva, ajo y guindilla)

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 de 50 €



Entradas comunes al centro de mesa:

- Pan con "all i oli", olivas y canapé de sobrasada
- Timbal de "espencat" típico (berenjena y pimientos verdes y rojos asados) con filetitos de anchoa del Cantábrico y aceite de oliva virgen extra
- Calamar a la plancha con salsa verde
- Cujiente relleno de verduras y langostinos al jengibre con salsa de miel y mostaza

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

- Entrecot de ternera gallega a la plancha con salsa "Café de Paris" (mantequilla de hierbas)
- Filete de lubina con salsa velouté de jengibre y vino blanco

Postre:

- Tarta casera de zanahoria con almendras y coco rallado

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 y canapé de sobrasada
- Ensalada alicantina de mojama de atún, tomate regional, anchoas del Cantábrico, olivas y almendras marcona
- Surtido de quesos variados alicantinos con nueces y mermelada
- Calamar a la plancha con salsa verde

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

- Solomillo de ternera gallega a la plancha con salsa de setas
- Filete de rodaballo con salsa Vizcaína

Postre:

- Coulant de chocolate con helado de vainilla y frutos del bosque

Bodega y bebidas:

- Vino tinto Flores de Callejo (D.O. Ribera del Duero)
- 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 se desea un sorbete entre los entrantes y el plato principal, suplemento de +3,50 €.

6) Menú elaborado nº 6 de 65 €



Entradas comunes al centro de mesa:

- Pan con "all i oli", olivas y canapé de sobrasada
- Jamón ibérico de Bellota 75%
- Coca casera típica "a la llumà" (coca descubierta) con embutidos de la tierra, encurtidos y salazones

Entrante individual:

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

Sorbete:

- De limón al cava

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

- Solomillo de ternera gallega a la plancha con salsa de setas
- Filete de rodaballo con salsa Vizcaína
- Paletilla de cordero en su jugo

Postre:

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

Bodega y bebidas:

- Vino tinto Juan Gil Etiqueta Plata Monastrell (D.O. Jumilla) o Enrique Mendoza Merlot-Monastrell (D.O. Alicante)
- Vino blanco Outón Albariño (D.O. Rias Baixas) 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