
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 - 2025



- Como plato principal, **puedes elegir un máximo de 2 opciones** y nos tendrías que comunicar con una antelación de 7 días cuántos comensales comerán cada plato.
- Es posible **combinar platos de diferentes menús**. En este caso, valoraríamos el precio según la combinación deseada por el cliente.
- Las **bebidas previas al comienzo del menú** no están incluidas en el precio del menú.
- Si deseas **añadir algunos platos diferentes** a los ofrecidos en estos menús, estamos abiertos a tratar de adaptarnos a tus necesidades.
- **Los vinos de cada menú podrán ser sustituidos** por otros de igual o superior categoría si nuestro proveedor de bebidas no tuviera stock suficiente.
- Si deseas pedir copas tras el menú, te ofrecemos un **precio especial de 6 € por copa** (alcoholes de rango estándar). A consultar precios de copas superiores.

1) Menú nº 1 de 40 €



Entrantes comunes al centro de mesa:

- Panes surtidos con "all i oli" y olivas variadas
- Ensalada Caprese de queso fresco de Callosa, tomate regional, filetitos de anchoas, olivas negras, hojas frescas y albahaca
- Tabla de ibéricos (jamón ibérico de cebo de campo y selección de embutidos ibéricos) con almendras marcona y picos de pan
- Surtido de croquetas de jamón ibérico, de setas y de espinacas (a elegir previamente dos tipos de croquetas)
- Cazuelita de albóndigas cocinadas al vino blanco

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 de pollo, magro de cerdo y verduras de temporada
- Salmón con salsa de miel, mostaza y limón a las finas hierbas
- Lubina con salsa tártara
- Pluma de cerdo ibérico con salsa de albaricoques secos

Postre:

- Dúo de helado de turrón superior y helado de chocolate con trozos de chocolate belga acompañado de coulis de frambuesas 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 deseas un sorbete al cava (limón, frambuesa, mandarina, mango), suplemento de +4 €**

Nota: Las bebidas previas al comienzo del menú no se incluyen

2) Menú nº 2 de 45 €



Entrantes comunes al centro de mesa:

- Panes surtidos con "all i oli" y olivas variadas
- Ensalada de ahumados (salmón y bacalao ahumados) con hojas frescas, tomate regional y vinagreta de frutos secos
- Surtido de quesos regionales de oveja y de cabra (curado, semicurado, ahumado y de romero) con nueces y mermelada
- Anillas de calamares rebozadas al estilo "a la andaluza" acompañadas de mayonesa de limón
- Revuelto de jamón ibérico de cebo de campo, setas y ajetes

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
- Cabracho (pescado de roca) con salsa de gambitas al ajillo
- Rabo de toro estofado al vino tinto
- Carrillera de cerdo ibérico estofada al vino blanco

Postre (a elegir una sola opción para todos los comensales):

- Tarta casera de leche merengada con base de galleta y canela y con crema de coco y crocanti de almendra
- Brocheta de frutas de temporada con helado

Bodega y bebidas:

- Vino 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 deseas un sorbete al cava (limón, frambuesa, mandarina, mango), suplemento de +4 €**
- **Si deseas añadir copa de cava de brindis, suplemento de +3 €**

Nota: Las bebidas previas al comienzo del menú no se incluyen

3) Menú nº 3 de 50 €



Entrantes comunes al centro de mesa:

- Panes surtidos con "all i oli" y olivas variadas
- Ensalada alicantina de mojama de atún, tomate regional, anchoas del Cantábrico, olivas y almendras marcona
- Jamón ibérico de cebo de campo
- Cazuelita de gambones al ajillo con pimienta cayena
- Chopitos rebozados "a la andaluza" (pequeñas especies de sepias enharinadas y fritas)

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

- Arroz meloso de pluma de cerdo ibérico, setas y trufa rallada
- Medallones de solomillo de cerdo ibérico con salsa de Curry
- Carrillera de ternera estofada en su jugo
- Lomo de bacalao con salsa Pil Pil (aceite de oliva, ajo y guindilla)

Postre (a elegir una sola opción para todos los comensales):

- Tarta casera de queso con nueces, pasas y miel con guarnición de mermelada de higos
- Brocheta de frutas de temporada con helado

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 deseas un sorbete al cava (limón, frambuesa, mandarina, mango), suplemento de +4 €**
- **Si deseas añadir copa de cava de brindis, suplemento de +3 €**

Nota: Las bebidas previas al comienzo del menú no se incluyen

4) Menú nº 4 de 55 €



Entrantes comunes al centro de mesa:

- Panes surtidos con "all i oli" y olivas variadas
- Ensalada de ventresca de atún, tomate y pimientos asados
- Surtido de quesos regionales de oveja y de cabra (curado, semicurado, ahumado y de romero) con nueces y mermelada
- Buñuelos de bacalao acompañados de salsa tártara
- Calamar a la plancha con la clásica salsa verde de ajo y perejil

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

- Lenguado con mayonesa de anchoa, pepinillo y limón
- Entrecot de ternera gallega a la plancha con salsa "Café de Paris" (mantequilla de hierbas)

Postre (a elegir una sola opción para todos los comensales):

- Coulant de chocolate con frutos del bosque, hojas de menta y helado de vainilla
- Brocheta de frutas de temporada con helado

Bodega y bebidas:

- Vino tinto Flores de Callejo Tempranillo Crianza de 6 meses (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 deseas un sorbete al cava (limón, frambuesa, mandarina, mango), suplemento de +4 €**
- **Si deseas añadir copa de cava de brindis, suplemento de +3 €**

Nota: Las bebidas previas al comienzo del menú no se incluyen

5) Menú nº 5 de 60 €



Entrantes comunes al centro de mesa:

- Panes surtidos con "all i oli" y olivas variadas
- Ensalada de canónigos con bacalao confitado, naranja y reducción de vinagre de frambuesa
- Carpaccio de presa ibérica con lascas de queso regional y reducción de Pedro Ximénez
- Coca casera típica de la región "a la llumà" (coca descubierta) con embutidos de la tierra, encurtidos y salazones
- Pata de pulpo a la plancha con puré de patatas y aceite de pimentón

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

- Rodaballo con una suave salsa de cilantro, yogur y cebollino o con una vinagreta de tomate (a elegir una de las dos salsas)
- Solomillo de ternera gallega a la plancha con salsa a la pimienta verde o con salsa de setas (a elegir una de las dos salsas)
- Paletilla de cordero asada en su jugo (suplemento de +4 €)

Postre (a elegir una sola opción para todos los comensales):

- Tarta casera de chocolate "Valor" (de Villajoyosa) con grosellas rojas y coulis de frutos rojos
- Brocheta de frutas de temporada con helado

Bodega y bebidas:

- Vino tinto Enrique Mendoza Merlot-Monastrell Crianza 12 meses (D.O. Alicante)
- Vino blanco Enrique Mendoza Chardonnay (D.O. Alicante)
- Vino rosado Enrique Mendoza Monastrell (D.O. Utiel-Requena)
- Agua, refrescos, cerveza de barril y café/infusión
- Bebidas incluidas solo durante el banquete
- Agua, refrescos, cerveza de barril y café/infusión
- Bebidas incluidas solo durante el banquete
- **Si deseas un sorbete al cava (limón, frambuesa, mandarina, mango), suplemento de +4 €**
- **Si deseas añadir copa de cava de brindis, suplemento de +3 €**

Nota: Las bebidas previas al comienzo del menú no se incluyen

Menús de niños

1) Menú de niños nº 1 de 20 € (incluye pan, agua y refrescos)

Plato único (a elegir uno)

- Anillas de calamares rebozadas
- Fingers de pollo con patatas fritas y croquetas de jamón ibérico
- Escalope de pollo o pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas
- Paella de arroz de pollo y verduras o de pescado
- Hamburguesa de ternera con queso (opcional) y patatas fritas

Postre (a elegir uno)

- Fruta o helado o tarta casera

2) Menú de niños nº 2 de 25 € (incluye pan, agua y refrescos)

Entrante (a elegir uno)

- Jamón y queso
- Croquetas de jamón ibérico
- Anillas de calamares rebozadas
- Fingers de pollo con patatas fritas

Plato principal (a elegir uno)

- Escalope de pollo o pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas
- Paella de arroz de pollo y verduras o de pescado
- Hamburguesa de ternera con queso (opcional) y patatas fritas

Postre (a elegir)

- Fruta o helado o tarta casera

3) Menú de niños nº 3 de 30 € (incluye pan, agua y refrescos)

Entrante (a elegir dos)

- Jamón y queso
- Croquetas de jamón ibérico
- Anillas de calamares rebozadas
- Fingers de pollo con patatas fritas

Plato principal (a elegir uno)

- Escalope de pollo o de ternera o pechuga de pollo a la plancha con patatas
- Paella de arroz de pollo y verduras o de pescado
- Hamburguesa de ternera con queso (opcional) y patatas fritas

Postre (a elegir)

- Fruta o helado o tarta casera

