



2026/27 DOSSIER BODAS

MENÚS + SERVICIOS + VENTAJAS + CONDICIONES + ALOJAMIENTO



HOTEL TOSSAL D'ALTEA



hoteltossalaltea.com

almasseradeguillem.com

info@hoteltossalaltea.com

Instagram hotel: @hotel_tossal_altea

Instagram restaurant: @almasseradeguillem

Tel. (+34) 966 883 183



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 casi 200 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 algarroberos 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.
- 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, la lista de invitados y el lugar para la ceremonia delante del arco del jardín (uso de nuestras sillas y atril).
- La terraza cubierta (pérgola), los exteriores y los salones interiores son los espacios disponibles para que elijas el que prefieras.



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

- Brocheta de uvas, jamón ibérico y queso curado
- Salmorejo (crema fría de tomate, pan y AOVE) con virutas de jamón ibérico
- Vasito de Vichyssoise (crema fría de puerros)
- Croquetas de espinacas
- Croquetas de jamón ibérico
- Croquetas de bacalao
- Croquetas de setas
- Mini brochetas de pollo y de cerdo
- Coca "farcida" típica regional rellena de verduras y atún
- Hojaldre relleno de sobrasada y queso de cabra
- Mini hamburguesa con medallón de queso de cabra
- Crujiente relleno de morcilla y manzana
- Langostinos crujientes con guacamole
- Tartaleta de mayonesa de langostinos
- Taquitos de queso curado y semicurado
- Surtido de ibéricos con almendras
- Tosta de jamón ibérico y tomate rallado
- Tosta de espencat (berenjena y pimientos asados) con anchoa
- Tosta de sobrasada con queso Brie y miel

EXTRAS EN CÓCTEL DE BIENVENIDA (MESAS GASTRONÓMICAS CON CARGO EXTRA)

- Mesa de quesos: curado, semicurado, de romero, ahumado, brie, de servilleta, galletitas, uvas, mermeladas, frutos secos, panes y olivas negras (extra 8 €/persona)
- Mesa de degustación de paellas en cucharitas (extra 5 €/persona)
- Mesa de jamón ibérico de cebo de campo cortado al instante por un cortador experimentado (extra de 750 € por jamón)
- **BEBIDAS:** Durante el servicio del Cóctel de Bienvenida, se incluyen frutos secos, olivas, 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 (sin extras) o de 90 minutos (con extras).



MENÚ Nº1

• Menú nº 1 = 100 €

Cóctel de Bienvenida de pie

- Selección de 6 aperitivos de pie + bebidas (vino tinto/blanco/rosado, cava, agua, refresco, vermut y cerveza de barril) durante 60/90 minutos

Primer plato individual

- Ensalada de mojama de atún, cogollos de lechuga, tomate regional, anchoas del Cantábrico, almendras Marcona y olivas con aceite de oliva virgen extra

Sorbete

- Sorbete mediterráneo de limón al cava con hierbabuena

Segundo plato individual (a elegir).

- Pluma de cerdo ibérico a la plancha con salsa de albaricoques secos
- Carrillera de cerdo ibérico estofada al vino blanco
- Lomo de salmón con salsa de miel, mostaza y limón a las finas hierbas
- Paella de arroz del Senyoret o a banda o negro o de pollo y magro o de verduras

Postre

- Brocheta de frutas de temporada con chocolate caliente y acompañada de helado cremoso de turrón superior o de vainilla (a elegir uno de los dos helados)

Tras el postre

- **Extra de 5 € (opcional):** Tarta de chocolate “Valor” con grosellas o tarta casera de zanahoria y almendras con arándanos o tarta de queso con nueces o Coulant de chocolate con frutos del bosque.
- **Extra de 2 €/comensal por emplatado de tarta externa ajena al hotel.**

Bodega y bebidas

- Vino tinto: Doble R Roble (D.O. Ribera del Duero)
- Vino blanco Marina Alta (D.O. Alicante)
- 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

• Menú n° 2 = 110 €

Cóctel de Bienvenida de pie

- Selección de 6 aperitivos de pie + bebidas (vino tinto/blanco/rosado, cava, agua, refresco, vermut y cerveza de barril) durante 60/90 minutos

Primer plato individual

- Ensalada de ventresca de atún, pimientos rojos, tomate regional, encurtidos, olivas negras y anchoas del Cantábrico con aceite de oliva virgen extra

Sorbete

- Sorbete mediterráneo de mandarina al cava con hierbabuena

Segundo plato individual (a elegir).

- Medallones de solomillo de cerdo ibérico con crema de pasas y almendras tostadas
- Carrillera de ternera estofada al vino tinto
- Lomo de bacalao con salsa Pil Pil o con salsa de naranja, guisantes y menta
- Arroz meloso de rape y gamba o arroz meloso de pluma ibérica, setas y trufa

Postre

- Brocheta de frutas de temporada con chocolate caliente y acompañada de helado cremoso de turrón superior o de vainilla (a elegir uno de los dos helados)

Tras el postre

- **Extra de 5 € (opcional):** Tarta de chocolate “Valor” con grosellas o tarta casera de zanahoria y almendras con arándanos o tarta de queso con nueces o Coulant de chocolate con frutos del bosque.
- **Extra de 2 €/comensal por emplatado de tarta externa ajena al hotel.**

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: Terra Terrae de cultivo ecológico (D.O. Cava)
- Agua, refrescos, cerveza y café o té

MENÚ N°3



• Menú nº 3 = 115 €

Cóctel de Bienvenida de pie

- Selección de 6 aperitivos de pie + bebidas (vino tinto/blanco/rosado, cava, agua, refresco, vermut y cerveza de barril) durante 60/90 minutos

Primer plato individual

- Ensalada típica de "Espencat" con berenjena y pimientos verdes y rojos asados, bacalao en salazón desmigado, tomate, huevo rallado y aceite de oliva virgen extra

Sorbete

- Sorbete mediterráneo de manzana verde al cava con hierbabuena

Segundo plato individual (a elegir).

- Pesa de cerdo ibérico con salsa de Pedro Ximénez, orejones y naranja
- Lomo de bacalao confitado con salsa Pil Pil o con salsa de naranja, guisantes y menta (a elegir una de las dos salsas)

Postre

- Brocheta de frutas de temporada con chocolate caliente y acompañada de helado cremoso de turrón superior o de vainilla (a elegir uno de los dos helados)

Tras el postre

- **Extra de 5 € (opcional):** Tarta de chocolate "Valor" con grosellas o tarta casera de zanahoria y almendras con arándanos o tarta de queso con nueces o Coulant de chocolate con frutos del bosque.
- **Extra de 2 €/comensal por emplatado de tarta externa ajena al hotel.**

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 Nº4



• Menú nº 4 = 120 €

Cóctel de Bienvenida de pie

- Selección de 6 aperitivos de pie + bebidas (vino tinto/blanco/rosado, cava, agua, refresco, vermut y cerveza de barril) durante 60/90 minutos

Primer plato individual (a elegir)

- Ensalada de canónigos con bacalao confitado, naranja y reducción de vinagre de frambuesa
- Timbal de aguacate, salmón fresco, mango y gambitas con caviar y un aceite de cítricos y huevo acompañado de pequeños brotes tiernos

Sorbete

- Sorbete tropical de mango con hojitas de menta

Segundo plato individual (a elegir)

- Entrecot de ternera gallega a la plancha con salsa de setas o con salsa "Café de Paris" (mantequilla de hierbas) (a elegir una de las dos salsas)
- Rodaballo con una suave salsa de yogur, cilantro y cebollino

Postre

- Brocheta de frutas de temporada con chocolate caliente y acompañada de helado cremoso de turrón superior o de vainilla (a elegir uno de los dos helados)

Tras el postre

- **Extra de 5 € (opcional):** Tarta de chocolate "Valor" con grosellas o tarta casera de zanahoria y almendras con arándanos o tarta de queso con nueces o Coulant de chocolate con frutos del bosque.
- **Extra de 2 €/comensal por emplatado de tarta externa ajena al hotel.**

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)
- Cava: Terra Terrae de cultivo ecológico (D.O. Cava)
- Agua, refrescos, cerveza y café o té



MENÚ N°5

• Menú n° 5 = 125 €

Cóctel de Bienvenida de pie

- Selección de 6 aperitivos de pie + bebidas (vino tinto/blanco/rosado, cava, agua, refresco, vermut y cerveza de barril) durante 60/90 minutos

Primer plato individual (a elegir).

- Ensalada de canónigos con bacalao confitado, naranja y reducción de vinagre de frambuesa
- Timbal de aguacate, salmón fresco, mango y gambitas con caviar y un aceite de cítricos y huevo acompañado de pequeños brotes tiernos

Sorbete

- Sorbete mediterráneo de frambuesas aromáticas al cava con hierbabuena

Segundo plato individual (a elegir).

- Solomillo de ternera gallega a la plancha con salsa de frutos rojos y manzana caramelizada o con salsa a la pimienta verde o con salsa de setas (a elegir una de las tres salsas)
- Paletilla de cordero asado en su jugo (+ 5 €)

Postre

- Brocheta de frutas de temporada con chocolate caliente y acompañada de helado cremoso de turrón superior o de vainilla (a elegir uno de los dos helados)

Tras el postre

- **Extra de 5 € (opcional):** Tarta casera de chocolate "Valor" con grosellas o tarta casera de zanahoria y almendras con arándanos o tarta de queso con nueces o Coulant de chocolate con frutos del bosque.
- **Extra de 2 €/comensal por emplatado de tarta externa ajena al hotel.**

Bodega y bebidas

- Vino tinto: Juan Gil Etiqueta Plata Crianza (D.O. Jumilla)
- Vino blanco: Outón Albariño (D.O. Rias Baixas)
- Vino rosado: Pasión de Bobal ecológico (D.O. Utiel-Requena)
- Cava: Anna de Codorníu Brut Nature (D.O. Cava)
- Agua, refrescos, cerveza y café o té



MENÚ N° 6

• Menú n° 6 = 140 €

Cóctel de Bienvenida de pie

- Selección de 6 aperitivos de pie + bebidas (vino tinto/blanco/rosado, cava, agua, refresco, vermut y cerveza de barril) durante 60/90 minutos

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 salsa Pil Pil o con salsa de naranja, guisantes y menta (a elegir una de las dos salsas)

Sorbete

- Sorbete tropical de mojito al cava con hojitas de menta

Tercer plato individual (a elegir).

- Solomillo de ternera gallega a la plancha con salsa de frutos rojos y manzana caramelizada o con salsa de setas o a la pimienta verde (a elegir una de las tres salsas)
- Paletilla de cordero asado en su jugo (+ 5 €)

Postre

- Fuente de fruta de temporada preparada al centro de mesa

Tras el postre

- **Extra de 5 € (opcional):** Tarta casera de chocolate “Valor” con grosellas o tarta casera de zanahoria y almendras con arándanos o tarta de queso con nueces o Coulant de chocolate con frutos del bosque.
- **Extra de 2 €/comensal por emplatado de tarta externa ajena al hotel.**

Bodega y bebidas

- Vino tinto: Enrique Mendoza Merlot-Monastrell Crianza (D.O. Alicante)
- Vino blanco: Enrique Mendoza Chardonnay (D.O. Alicante)
- Vino rosado: Enrique Mendoza Monastrell (D.O. Alicante)
- Cava: Anna de Codorníu Brut Nature (D.O. Cava)
- Agua, refrescos, cerveza y café o té



MENÚ INFANTIL, RESOPÓN Y MÁS

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

Entrantes (a elegir dos).

Selección de ibéricos y quesos / Anillas de calamares fritas / Croquetas de jamón ibérico / Fingers de pollo con patatas fritas

Segundo plato individual (a elegir uno).

Escalope de pollo con patatas fritas / Escalope de ternera con patatas fritas / Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas / Arroz de carne o de pescado

Postre (a elegir uno).

Copa de helado / Fruta preparada / Tarta

Bebida

Agua y refrescos

- **Sobre los menús de boda:**

Estos menús que os presentamos como orientación. El cliente tiene la opción de combinar varios platos de diferentes menús 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.

- **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 y consentimiento del hotel.

- **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: 12 €/persona.

- **Horarios:**

Horario de finalización de la barra libre: 00:00 horas.

Horario de finalización de la música: 00:00 horas.



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

1) PACK BARRA LIBRE ESTÁNDAR = 9 €/persona/hora

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

2) PACK BARRA LIBRE PREMIUM = 12 €/persona/hora

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

- Whisky: Jack Daniels
- Ron: Havana 5
- Ginebra: Bombay Sapphire, Hendrick's, Martin Miller's
- Licores: Orujo, tequila, Aperol Spritz
- Cócteles: Mojito, Moscow Mule

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

Refresco de barra libre: botellín de cristal en el caso de la tónica y botella de 1 litro en el caso de Coca-Cola, Fanta y otros refrescos



BARRA LIBRE POR BOTELLAS/COPAS

***BARRA LIBRE POR BOTELLAS (REFRESCO INCLUIDO):**

- Whisky J&B, Dewar's White Label: 65 €
- Vodka Absolut, Smirnoff: 65 €
- Bacardi, Cacique, Barceló: 65 €
- Havana 5: 70 €
- Beefeater: 65 €
- Seagram Extra Dry, Puertos de Indias, Tanqueray: 65 €
- Bombay Sapphire: 75 €
- Martini, Magno, Torres 10: 50 €
- Baileys: 60 €
- Orujos, tequila: 55 €
- Botella de vino tinto, blanco o rosado y Cava: precio según marca

***BEBIDAS DE BARRA LIBRE POR COPAS:**

- Caña doble de cerveza (0,40 cl): 3 €
- Tanque de cerveza (0,60 cl): 4,50 €
- Refresco: 2,50 €
- Agua de 1,5 litros (plástico): 3 €
- Copa de Magno o Torres 10 (coñacs): 6 €
- Baileys: 6 €
- Anís y Orujo: 5 €
- J&B/White Label + refresco: 7 €
- Jack Daniels + refresco: 8,50 €
- Absolut/Smirnoff + refresco: 7 €
- Beefeater + refresco: 7 €
- Seagram's/Tanqueray + refresco: 7 €
- Puerto de Indias Strawberry + refresco: 7 €
- Bombay Sapphire + refresco: 8 €
- Cacique/Bacardi/Barceló/Havana 5 + refresco: 7 €
- Havana Club 7 + refresco: 8 €
- Martin Miller's o Hendricks + refresco: 11 €
- Mojito, Moscow Mule: 8 €
- Aperol Spritz: 7 €



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 45 € 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 (un máximo de 40/50 sillas) para invitados, atril para ceremoniante y megafonía portátil. El resto de posibles elementos técnicos o decorativos (si se desean) serán 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 con bañera de hidromasaje** para los novios si la boda alcanza las 80 personas. Además, regalo de una botella de aceite de oliva virgen extra y de una botella de Cava Terra Terrae en la habitación 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.

EXTRAS OPCIONALES NO INCLUIDOS:

- Si deseas contratar **Dj o músicos en directo, equipo de sonido, fotógrafo y/o videógrafo, decoración floral extra** (arco de la ceremonia, columnas de la terraza cubierta, bicicleta) o ramos de flores, consúltanos los precios de nuestros proveedores.



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 **550 € para bodas inferiores a 100 personas y de 750 € para bodas superiores a 100 personas.** Efectuar esta entrega es imprescindible para tener garantizada la reserva. De no ser así, la reserva no se considerará confirmada.
- **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.
- **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 a convenir.
- **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. Atención, la música ha de terminar a las 00:00 horas y no es posible prolongar este límite.
- **BARRA LIBRE:** A las 00:00 horas finalizará el servicio de barra libre.
- **SERVICIOS EXTERNOS:** Todas las contrataciones que el cliente realice a servicios externos al hotel (por ejemplo, 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 3 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 #..... 550 €/750 €# 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:



CENA PRE-BODA Y/O COMIDA POST-BODA

Como **extras opcionales**, puedes reservar una cena pre-boda y una comida post-boda para tus invitados.

Aquí tienes unas sugerencias:

CENA PRE-BODA CON TAPAS PARA COMPARTIR (SENTADOS). PRECIO: 40 €

- Ensaladilla rusa
- Tortilla española
- Surtido de ibéricos y quesos
- Revuelto de jamón ibérico, setas y ajetes
- Cazuelita de albóndigas
- Anillas de calamares a la andaluza
- Individual: Helado de turrón con chocolate caliente y teja almendrada
- Bebida incluida durante 2 horas (cerveza, vino de la casa, refrescos, agua y café)

CENA PRE-BODA CON APERITIVOS DE PIE. PRECIO: 35 €

- Brochetas de pollo y cerdo
- Surtido de ibéricos y quesos
- Croquetas variadas
- Tartaleta de mayonesa de langostinos
- Canapé de sobrasada con huevo de codorniz
- Bebida incluida durante 2 horas (cerveza, vino de la casa, refrescos, agua y café)

COMIDA POST-BODA (SENTADOS). PRECIO: 35 €

Entrantes al centro de mesa:

- Pan con all i oli
- Ensalada mixta de la casa
- Buñuelos de bacalao

Principal:

- Paella de arroz del Senyoret con rape, gamba y calamar y paella de arroz de pollo, magro de cerdo y verduras

Postre:

- Carpaccio de piña con helado de vainilla
- Bebida incluida durante 2 horas (cerveza, vino de la casa, refrescos, agua y café)



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.