NAVIDAD 2026

Menús para grupos

ARMONÍA

DEL PUERTO



Menú nº1

Para compartir cada 4 personas

Tabla de embutidos ibéricos
Tabla de quesos
Ensaladilla rusa con caballa
Croquetas caseras de jamón

Primero

Arroz marinero

Segundo

Solomillo de cerdo
a la pimienta con patatas panaderas

Postre

Colombiano con salsa de chocolate

Bodega

Canals & Nubiola | Vino tinto, rosado, blanco seco y semidulce

Agua, refrescos, cerveza y tinto de verano

***Bebida incluida desde el aperitivo hasta finalizar el postre. El resto de consumiciones se abonarán directamente en la barra*

52€
por persona (IVA incluido)

Menú nº2

Para compartir cada 4 personas

Tabla de embutidos ibéricos
Tabla de quesos
Ensaladilla de langostinos
Langostinos cocidos
Croquetas caseras de jamón

Primero

Corvina en salsa marinera
sobre patatas confitadas

Segundo

Carrillada de ternera
en salsa de vino tinto, cremoso de funghi y patatas confit

Postre

Tarta de frutos rojos con crema de chocolate

Bodega

Canals & Nubiola | Vino tinto, rosado, blanco seco y semidulce

Agua, refrescos, cerveza y tinto de verano

***Bebida incluida desde el aperitivo hasta finalizar el postre. El resto de consumiciones se abonarán directamente en la barra*

58€
por persona (IVA incluido)

Menú nº3

Para compartir cada 4 personas

Tabla de embutidos ibéricos
Tabla de quesos payoyos de la Sierra de Cádiz
Ensaladilla de langostinos al ajillo con camarones fritos
Langostinos cocidos de Sanlúcar
Croquetas caseras de jamón
Cazón en adobo

Primero

Ventresca de atún rojo de almadraba
con parmentier de patata y tomate confitado

Segundo

Solomillo de ternera
con cremoso de coliflor trufada y reducción de Oporto

Postre

Esfera de Ferrero con salsa de toffe

Bodega

Bodegas Barbadillo | Quadis tinto, Casillo de San Diego blanco seco, Maestrante blanco semidulce, Vi Frizzante o rosado

Agua, refrescos, cerveza y tinto de verano

***Bebida incluida desde el aperitivo hasta finalizar el postre. El resto de consumiciones se abonarán directamente en la barra*

64€
por persona (IVA Incluido)

Menú nº4

Para compartir cada 4 personas

Tabla de embutidos ibéricos
Tabla de quesos payoyos de la Sierra de Cádiz
Ensaladilla de pulpo
Langostinos cocidos de Sanlúcar
Croquetas caseras de jamón
Cazón en adobo
Tortilla de camarones

Primero

Arroz meloso de bogavante

Segundo

Lomo bajo de rubia gallega
con parmentier de azafrán y reducción de Pedro Ximénez

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bodega

Bodegas Barbadillo | Quadis tinto, Casillo de San Diego blanco seco, Maestrante blanco semidulce, Vi Frizzante o rosado

Agua, refrescos, cerveza y tinto de verano

***Bebida incluida desde el aperitivo hasta finalizar el postre. El resto de consumiciones se abonarán directamente en la barra*

70 €
por persona (IVA Incluido)

ARMONÍA

DEL PUERTO

Info & Reservas

689 172 118 | eventos@alegria-hotels.com

Albareda, 4. El Puerto de Sta María

