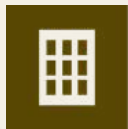


Arrey Alella
BY HOTELS CMC

MENÚS NAVIDAD 2026





Arrey Alella

BY HOTELS CMC



MENÚ NAVIDAD 1

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate 🍷 🍷

Mini bombón de foie y almendras con mermelada de albaricoque 🍷

Carpaccio de gamba con mayonesa cítrica, mango, aguacate y salsa de su jugo 🍷 🍷

Croqueta de carn d'olla 🍷 🍷 🍷

ENTRANTE

Canelón de bogavante con bechamel de puerro confitado y salsa de sus cabezas 🍷 🍷 🍷

PRINCIPAL

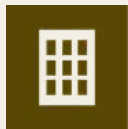
Redondo de pollo relleno de pasas y piñones, con salsa a la catalana, parmentier de patata cremosa y setas de temporada 🍷 🍷 🍷

POSTRE

Trampantojo Navideño de Chocolate, Caramelo Salado y Cereales Crujientes 🍷 🍷 🍷

60€ / PAX





Arrey Alella
BY HOTELS CMC



MENÚ NAVIDAD 2

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate  

Mini bombón de foie y almendras con mermelada de albaricoque 

Carpaccio de gamba con mayonesa cítrica, mango, aguacate y salsa de su jugo  

Croqueta de carn d'olla  

ENTRANTE

Canelón de pollo de corral rustido con bechamel trufada y lascas de parmesano   

PRINCIPAL

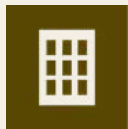
Lingote de cochinillo crujiente con puré de manzana asada, chalotas glaseadas, zanahorias baby y salsa de su jugo  

POSTRE

Trampantojo Navideño de Chocolate, Caramelo Salado y Cereales Crujientes   

69€ / PAX





Arrey Alella
BY HOTELS CMC



MENÚ NAVIDAD 3

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate 🍷 🍷

Mini bombón de foie y almendras con mermelada de albaricoque 🍷

Carpaccio de gamba con mayonesa cítrica, mango, aguacate y salsa de su jugo 🍷 🍷

Croqueta de carn d'olla 🍷 🍷 🍷

ENTRANTE

Ravioli de pato confitado con crema de setas de temporada, castañas y reducción de Pedro Ximénez 🍷 🍷 🍷

PRINCIPAL

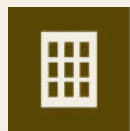
Corvina asada con cremoso de apionabo, puerro braseado y salsa de cava de Alella y lima 🍷 🍷

POSTRE

Trampantojo Navideño de Chocolate, Caramelo Salado y Cereales Crujientes 🍷 🍷 🍷

75€ / PAX





Arrey Alella

BY HOTELS CMC



MENÚ NAVIDAD 4

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate  

Mini bombón de foie y almendras con mermelada de albaricoque 

Carpaccio de gamba con mayonesa cítrica, mango, aguacate y salsa de su jugo  

Croqueta de carn d'olla   

ENTRANTE

Crema fina de marisco con vieira marcada, aceite de cebollino y puerro confitado   

PRINCIPAL

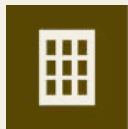
Jarrete de cordero a baja temperatura con patata fondant, cebolla dulce glaseada y jugo de romero 

POSTRE

Trampantojo Navideño de Chocolate, Caramelo Salado y Cereales Crujientes   

78€ / PAX





Arrey Alella
BY HOTELS CMC



MENÚ VEGETARIANO

APERITIVOS

Carpaccio de calabacín con cebolla caramelizada, tomate seco y piñones 🌱

Brioche de setas y cebolla caramelizada 🌱 🌱

Croqueta de setas 🌱 🌱 🌱

ENTRANTE

Entrecot de berenjena con queso de cabra, miel, mayonesa de sriracha y nueces 🌱 🌱 🌱

PRINCIPAL

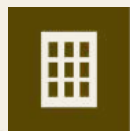
Arroz meloso de setas y verduras con alcachofa confitada y parmesano 🌱

POSTRE

Trampantojo Navideño de Chocolate, Caramelo Salado y Cereales Crujientes 🌱 🌱 🌱

55€ / PAX





Arrey Alella
BY HOTELS CMC



Incluido en todos los menús:

BEBIDAS

Aguas, refrescos, cerveza

Cava

Café

VINO

Cada menú incluye a elegir los siguientes vinos (1 botella x 4 pax)

Pasa Blanca – vino blanco de Alella

El Pispas – vino tinto del Montsant

Carxet – Cava de Alella

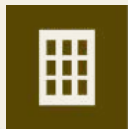
SELECCIÓN SOBREMESA NAVIDEÑA

Neules y turrone



- | | | | |
|-------------|---------------|----------|-------------|
| Con gluten. | Sin gluten. | Lácteo. | Huevo. |
| Sorbitol. | Frutos secos. | Ápio. | Pescado. |
| Crustáceos. | Soja. | Sésamo. | Sulfitos. |
| Mostaza. | Cacahuete. | Marisco. | Altramuces. |





Arrey Alella

BY HOTELS CMC



CONDICIONES DE RESERVA

- Confirmación: señal del 50% del importe total, no reembolsable en caso de cancelación.
- Pago restante: importe totalmente abonado hasta 7 días antes del evento.
- Alergias, intolerancias y elección de platos: comunicar hasta 7 días antes del evento.
- Cancelación con 6 días o menos de antelación o No Show: 100% del importe total.
- Facturación: se facturará el número de asistentes garantizados 7 días antes del evento (además de cualquier persona añadida a última hora).
- Menús disponibles hasta el 23 de diciembre.
- 10% de descuento para reservas realizadas antes del 15 de noviembre.

Consulta también nuestros menús especiales para Noche Buena, Navidad, Sant Esteve, Noche vieja y Año Nuevo.

Por favor contáctenos en el 614107459 o
comercial@cmcarreyalella.com

