



HOTEL  
ALICANTE  
GOLF \*\*\*\*

BUSINESS  
CLUB

**MENÚS EMPRESA 2021**



## MENÚ 1

### Aperitivo del chef

Aperitivo by Mónica Álvarez

### Entrante Individual

Alcachofitas cristalizadas, cremoso de foie y lascas de jamón de cebo

### Principal (a elegir)

Solomillo de buey y setas y patatas asadas al tomillo

Lomo de corvina con minestrone de verduras

**\*El solomillo conlleva un suplemento de 6€**  
Ver opciones al mismo precio en última página

### Postre

Éclair St Honore relleno de dulce de leche y vainilla

Dulces navideños

### Bebida incluida

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino tinto y blanco de la casa.  
Café o infusión

### Precio

31,00€

(IVA 10% no incluido)

**\*Precios y productos sujetos a condiciones del mercado**

## MENÚ 2

### Aperitivo del chef

Aperitivo by Mónica Álvarez

### Entrante Individual

Derrame de bacalao ahumado sobre tomate de la terreta con AOVE, cebolleta tierna y naranja

### Principal (a elegir)

Cachopo de ternera asturiana relleno de jamón ibérico, queso manchego y piquillos

\*\*\*\*  
Lubina, tartar de tomate y alga wakame

### Postre

Tarta tatin de manzana Reineta con helado de mantecado

Dulces navideños

### Bebida incluida

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino tinto y blanco de la casa.  
Café o infusión

### Precio

35,00€

(IVA 10% no incluido)

## CONTACTO

[beatriz.antolin@hotelalicantegolf.com](mailto:beatriz.antolin@hotelalicantegolf.com)

965 235 000 - 692 125 287

## MENÚ 3

### Aperitivo del chef

Aperitivo by Mónica Álvarez

### Entrante Individual

Canelón de pato con salsa de foie y  
reducción Emilio Moro

### Principal (a elegir)

Solomillo de vaca, patata asada y  
su jugo tostado

Merluza a la marinera y sus almejas

*\*El solomillo conlleva un suplemento de 6€  
Ver opciones al mismo precio en última página*

### Postre

Delicias de turrón sobre crumble  
de galleta

Dulces navideños

### Bebida incluida

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino tinto y blanco de la casa.  
Café o infusión

### Precio

32,00€

(IVA 10% no incluido)

*\*Precios y productos sujetos a condiciones del mercado*

## MENÚ 4

### Aperitivo del chef

Aperitivo by Mónica Álvarez

### Entrante Individual

Burrata de la Apulia y sus reliquias  
rojas

### Principal (a elegir)

Carrillera de ibérico al Oporto con  
miel de romero y trinxat de patata y  
manzana

Merluza rellena de jamón ibérico y  
queso manchego

### Postre

Brownie con nueces de Pecan y  
helado de mantecado

Dulces navideños

### Bebida incluida

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino tinto y blanco de la casa.  
Café o infusión

### Precio

35,00€

(IVA 10% no incluido)

## CONTACTO

[beatriz.antolin@hotelalicantegolf.com](mailto:beatriz.antolin@hotelalicantegolf.com)

965 235 000 - 692 125 287

## MENÚ 5

### PERSONALIZA TU MENÚ

#### Aperitivo del chef

Aperitivo by Mónica Álvarez

#### Entrante Individual

A elegir 1 de los 4 menús

#### Principal (a elegir)

A elegir 1 de los 4 menús

#### Postre

A elegir 1 de los 4 menús

Dulces navideños

#### Bebida incluida

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino tinto y blanco de la casa.

Café o infusión

#### Precio

39,00€

(Si se elige solomillo conlleva suplemento de 6€)

(IVA 10% no incluido)

**La opción de solomillo de vaca conlleva un suplemento de 6€. Manteniendo el mismo precio se podrá cambiar por:**

Pollo de aldea estofado al foc

Pluma de Ibérico, trinxat de patata y manzana asada

Carrillera de Ibérico, patata aromatizada al tomillo limonero

Medallones de solomillo Ibérico, reducción de bourbon y su trinxat de patata

HOTEL  
ALICANTE  
GOLF \*\*\*\*

BUSINESS  
CLUB

\*Precios y productos sujetos a condiciones del mercado

### CONTACTO

[beatriz.antolin@hotelalicantegolf.com](mailto:beatriz.antolin@hotelalicantegolf.com)

965 235 000 - 692 125 287

SOLICITA NUESTRA

# TARJETA BUSINESS CLUB

Y ACUMULA PUNTOS  
CELEBRANDO EVENTOS

Promociones exclusivas

*Felices Fiestas*

## CONTACTO

[beatriz.antolin@hotelalicantegolf.com](mailto:beatriz.antolin@hotelalicantegolf.com)

965 235 000 - 692 125 287