

# HOTEL GOLF ALMERIMAR

\*\*\*\*\* Almerimar - Costa de Almería



2015-2016

*Navidad*  
*Christmas*  
*Celebrations*



¡FELIZ NAVIDAD!

#### **BODEGA / CELLAR**

Vino Tinto Sital, Ribera del Duero  
Vino Blanco Nuviana, Valle del Cinca  
Café & Té / Coffee & Tea  
Copa de Cava y dulces navideños

Precio del Menú:  
40 € IVA incl.

#### **ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE**

Cogollos de Tudela con melva de atún de almadraba

*Hearts of lettuce from Tudela with tuna flakes*

Patatas bravas Almerimar

*Spicy potatoes Almerimar style*

Chipirones y calabacines crujientes con salmorejo

*Fried squid & zucchini with salmorejo dipping*

Brochetas de Pollo Yakitori

*Chicken Yakitory skewers*

Samosas de Pollo al curry con salsa agripicante

*Chicken & curry samosas with sweet chili sauce*

#### **A ESCOGER UN PLATO PRINCIPAL / CHOICE OF ONE MAIN COURSE**

Tournedós de ibérico con patatas a la mostaza antigua

*Iberico pork tenderloin wrapped in bacon with mustard sauce*

Carrillera de ibérico glaseada con crema de patata

*Iberico pork cheeks with potato cream*

Salmón noruego a la parrilla con verduras al wok

*Grilled Norwegian salmon with stir-fried wok vegetables*

Lomos de Dorada con ajetes tiernos y tomates confitados

*Head beam with green onions and confit tomatoes*

#### **A ESCOGER UN POSTRE / CHOICE OF ONE DESSERT**

Tarta de la Casa / Cake of the day

Hojaldre con chocolate / Chocolate Puff-pastry

Sorbete de limón al cava / Lemmon sorbet with Cava

## Menú Navidad 1 (grupos)



Chef Javier Pérez Leza



RESERVAS  
golfalmerimar@arhoteles.com  
950.49.70.50



¡FELIZ NAVIDAD!

### **BODEGA / CELLAR**

Vino Tinto Sitial, Ribera del Duero  
Vino Blanco Nuviana, Valle del Cinca  
Café & Té / Coffee & Tea  
Copa de Cava y dulces navideños

Precio del Menú:  
46 € IVA incl.

### **ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE**

Prensado de hígado de pato y manzanas Golden

*Foie micuit with baked golden apples*

Ensaladilla rusa de la casa

*Homemade potato & tuna salad*

Queso de cabra templado, brotes frescos y toque de limón

*Goat cheese salad with mixed greens and lemon confit*

Croquetas caseras

*Homemade croquettes*

Bombas de morcilla con puré de membrillo

*Spanish "morcilla" bites with quince jelly*

### **A ESCOGER UN PLATO PRINCIPAL / CHOICE OF ONE MAIN COURSE**

Secreto Ibérico a la brasa con Milhojas de Patata, Salteado de Piña y Jengibre

*Braised iberico pork shoulder with potatoes and ginger-pineapple compote*

Steak Tartar a nuestra manera

*Homemade Steak tartar*

Bacalao a la bilbaína de manzana

*Slow cooked cod fish with apple based "bilbaína"*

Merluza a la parrilla con pisto

*Grilled hake with ratatouille*

### **A ESCOGER UN POSTRE / CHOICE OF ONE DESSERT**

Pirámide de 3 chocolates con su helado / 3 chocolate pyramid with ice-cream

Tiramisú de la Casa / Homemade Tiramisú cake

Hojaldre de manzanas asadas con helado / Thin apple cake with ice-cream

# Menú Navidad 2 (grupos)



Chef Javier Pérez Leza



RESERVAS  
golfalmerimar@arhoteles.com  
950.49.70.50



¡FELIZ NAVIDAD!

### **BODEGA / CELLAR**

Vino Tinto Sital, Ribera del Duero  
Vino Blanco Nuviana, Valle del Cinca  
Café & Té / Coffee & Tea  
Copa de Cava y dulces navideños

Precio del Menú:  
52 € IVA incl.

### **ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE**

Ensalada de gambones crujientes con vinagreta de mango

*Crunchy shrimp salad with mango vinaigrette*

Vieiras templadas con habitas y bacon

*Sea scallops with sautéed beans and bacon*

Mini rollitos Shanghai con salsa de soja

*Mini Shanghai spring rolls with soy sauce*

Góndola de Piña en salsa cóctel

*Fresh pineapple cocktail salad with shrimps and surimi*

Samosas de Pollo al curry con salsa agripicante

*Chicken & Curry samosas with sweet chili sauce*

### **A ESCOGER UN PLATO PRINCIPAL / CHOICE OF ONE MAIN COURSE**

Solomillo de buey con cremoso de patata y salsa demi-glace

*Beef tenderloin with potato cream & demi-glace sauce*

Cochinillo asado y deshuesado rustido con naranja y patatas al tenedor

*Spanish "milk-fed" lamb with orange aroma and potatoes*

Lubina a la parrilla con verduras

*Grilled Seabass with veggies*

Medallones de rape en salsa marisquera con patatas

*Monkfish medallions with seafood sauce and potatoes*

### **A ESCOGER UN POSTRE / CHOICE OF ONE DESSERT**

Bomba de chocolate caliente con helado

*Chocolate soufflé with ice-cream*

Milhojas de crema de limón con helado de crema tostada

*Lemon puff pastry cake with crème brûlée ice-cream*

Cremoso de chocolate con praliné de avellanas

*Chocolate & praliné mousse*

## **Menú Navidad 3** (grupos)



Chef Javier Pérez Leza



**RESERVAS**  
golfalmerimar@arhoteles.com  
950.49.70.50