



TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico



Conquistamos

— TODOS TUS —

Sentidos

MENÚ¹

GASTRONÓMICOS

Centro mesa

Jamón ibérico, embutidos y queso curado
Croquetas caseras

Degustaciones

Ensalada de pimientos asados y bacalao
Cherna gratinada con muselina y fritada de tomate
Solomillo al Wok con mojo picón de pimentón y cilantro

Postre

Tarta de queso con frutos rojos

Bodega

Vino Blanco de la Casa
Vino Tinto de la Casa
Cava Brut
Agua mineral, refrescos y cerveza

52
EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

MENÚ2

GASTRONÓMICOS

Centro mesa

Jamón ibérico, embutidos y queso curado
Croquetas caseras

Degustaciones

Ensalada de queso de cabra gratinado con
mermelada de tomate, vinagreta de Jerez y nueces

Lubina con verduras con de tomate,
albahaca y almendras

Delicias de ibérico guisadas con patatas
de invierno en dos texturas

Postre

Brownie de chocolate y nueces

Bodega

Vino Blanco de la Casa
Vino Tinto de la Casa
Cava Brut
Agua mineral, refrescos y cerveza

55
EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

avenidahotel **** Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tif. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ3

GASTRONÓMICOS

Centro mesa

Jamón ibérico, embutidos y queso curado
Croquetas caseras

Degustaciones

Tartar de salmón con sésamo y aguacate

Corvina a la brasa con la huerta de Almería

Solomillo de bellota con parmentier de AOVE

Postre

Tarta de la Abuela

Bodega

Vino Blanco de la Casa
Vino Tinto de la Casa
Cava Brut
Agua mineral, refrescos y cerveza

58
EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

avenidahotel **** Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tif. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ4

GASTRONÓMICOS

Centro mesa

Jamón ibérico, embutidos y queso curado

Croquetas caseras

Degustaciones

Ensalada de confit de pato a la seis lechugas con piña caramelizada y aceite de pistachos

Merluza en tempura con crema de tomates dulces y mahonesa de pesto

Morcillo de ternera con boniato y cardamomo

Postre

Hojaldre de nata, fresas y chocolate

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda *K-Naia*

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *La Planta de Arzuaga*

Cava Brut

Agua mineral, refrescos y cerveza

61
EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

avenidahotel **** Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ5

GASTRONÓMICOS

Centro mesa

Jamón ibérico, embutidos y queso curado

Croquetas caseras

Degustaciones

Ensalada de ahumados con langostinos, piñones y vinagreta de hueva de salmón

Brick de Gallo Pedro con ajoblanco y mermelada de tomate

Prescaída con parmentier de patata al AOVE

Postre

Dúo de chocolates blanco y negro con coulis de frambuesa y mango

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda *K-Naia*

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *La Planta de Arzuaga*

Cava Brut

Agua mineral, refrescos y cerveza

65
EUROS
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

avenidahotel **** Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚ6

GASTRONÓMICOS

Centro mesa

Jamón ibérico, embutidos y queso curado

Croquetas caseras

Degustaciones

Tartar de atún rojo con aguacate,
wasabi y huevas de Yuzú

Suquet de rape, mero y gamba roja con patatas al horno

Solomillo de vacuno con micro parrillada de verduras
de la huerta de Almería

Postre

Pionono de turrón de almendra y cacao en polvo

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda *K-Naia*

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero *La Planta de Arzuaga*

Cava Brut

Agua mineral, refrescos y cerveza



avenidahotel **** Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tif. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

MENÚEXTRAS

Servicios Incluidos

- Consúltenos otras configuraciones de menús adaptadas a sus preferencias y/o necesidades.
- Elaboración de menús especiales para alérgicos, intolerancias o dietas especiales
- Minutas y protocolo personalizados
- Centro de mesa según estándar del hotel

Servicios Adicionales

- Copas de sobremesa Estándar: 7.00€ combinado | 75.00€ botella
- Copas de sobremesa Premium: Consultar
- Copas de sobremesa sin alcohol: 4.00€
- 2 horas de Barra Libre: 20.00€ por comensal confirmado
- Consulte tarifas especiales de alojamiento para asistentes al evento.

avenidahotel **** Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tif. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

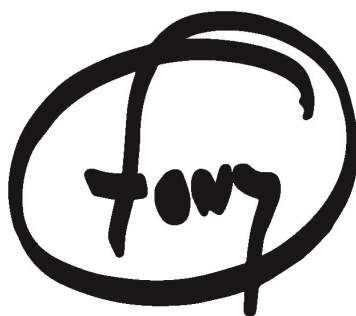
MENÚCONDICIONES

Condiciones Generales

- Para la confirmación de la reserva y bloqueo de espacio es necesario abonar un depósito del 30% del total estimado.
- 4 días antes del evento se comunicará al hotel el número definitivo de comensales y se facturarán los comensales confirmados en ese momento.
- Los salones deberán ser liberados antes de las 19.00h en horario de almuerzo y antes de las 02:00 hrs. en horario de cena

avenidahotel **** Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com

Todos los menús han sido elaborados por



TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico



avenidahotel **** Avda. del Mediterráneo, 281 | 04009 ALMERIA | Tlf. 950 108180 | eventos@avenidahotelalmeria.com



avenidahotelalmeria.com

Avda. Mediterráneo, 281 04009 ALMERIA