



ESTA

NAVIDAD

NUESTRO MEJOR

REGALO

ERES

Tú



Navidad 2021



HOTEL VINCCI ALBAYZIN

Carrera de la Virgen , 48

18005 Granada

Tfo 958 001920

albayzin@vinccihoteles.com



MENU N° 1

Ensalada de Lechugas , taquitos de Salmón y
Vinagreta de Ali Olí de Pera

Sorbete de Manzana Verde

Jamón crujiente de Pato sobre Crema de Patata y Calabaza
perfumada con Salsa de Miel , Vinagreta de Sidra y Dátiles

Volcán de Chocolate templado con alfombra Cremosa
de Naranja y Helado de Vainilla

BODEGA

Blanco de Rueda / Ribera del Duero
Agua Mineral , Cervezas , Refrescos
Café e Infusiones

36€

MENU N° 2

APERITIVO DEL CHEF EN MESA E INDIVIDUAL

Ensaladilla de Gambones al Kimchi

Tacos de Lacon sobre Parmentier de Queso Azul

Duo de Suhsi y Maki con Ajon Jolí

Lascas de Jamón Duroc Gran Reserva y taquitos de Queso Tierno de Oveja

Pan de Cristal con tiras de Pullek Pork

Huevos Estrellados con Pato y Setas

Bocadito Multicereal con Torrezno Ibérico ,Mayonesa de Manteca Colorá y Pimiento Verde

Sorbete de Mojito a la Menta

Lomo de Lubina con Gambón en Pil de Piquillos y Patatas Rotas

Compota Frambuesas , Moras y Coulis de Pasión con Crema de Queso , polvo de Cacao y Helado de Rosas.

BODEGA

Blanco de Rueda / Ribera del Duero

Agua Mineral , Cervezas , Refrescos

Café e Infusiones.

43€

MENU N° 3

APERITIVO DEL CHEF EN MESA E INDIVIDUAL

Ensalada de Pollo a la Canela

Sushi de Mango , Aguacate y Sushi de Cangrejo

Niguri de Atún y Sésamo

Mousse de Pato con Tostas crujientes

Taquitos de Choco en Salsa de Azafrán

Huevos Estrellados con Bacalao y Cebolla Confitada

Panecillo 5 Cereales con Bocado de Ternera ,Queso de Cabra y

Mermelada de Bacon

Sorbete de Naranja y Vodka

Lomo de Ternera Joven con Milhoja de Verduras naturales
y Patatas al Tomillo

Tatin de Chocolate Blanco y Mango con Crema de Café y Leche
Condensada , tierra de Frambuesa y Helado de Violeta

43€

BODEGA

Blanco de Rueda/ Ribera del Duero

Agua Mineral , Cervezas , Refrescos

Café, Infusiones

MENU VEGETARIANO / VEGANO

APERITIVO DEL CHEF EN MESA E INDIVIDUAL

Ensaladilla de Aceitunas y Palmito

Ensalada Poké con Piña y Aguacate

Ensalada de Cherrys con Albahaca y Maldon

Albóndigas de Berenjenas con Tomate y Chile

Cous-Cous con Pasas Marsala

Crema de Setas y Boletus con Tosta de Foie

Sorbete de Anís

Fideos de Arroz con Verduras y Cacahuets

Arroz Cremoso con Leche de Coco y Costra de Azúcar

BODEGA

Blanco de Rueda, / Ribera del Duero

Agua Mineral , Cervezas , Refrescos

Café e Infusiones

43€



MENU CELIACO

APERITIVO DEL CHEF EN MESA E INDIVIDUAL

Latita de Ensaladilla de Pulpo y Aceitunas
Ensalada Poké de Arroz , Piña y Salmón
Queso de Oveja y Fuet Tierno
Carrillada Ibérica con Rúcula (pan celiaco)
Brocheta de Pavo con Salsa Melosa (no soja)
Mini Pizza de Matanza de Jabugo y Tomate Fresco

Crema de Setas y Boletus con Tosta de Pan y Foie (pan celiaco)

Sorbete de Anís Estrellado

Chuleta de Ternera Blanca con Verduras Naturales

Arroz Cremoso con Leche de Coco y Costra de Azúcar

43€

BODEGA

Blanco de Rueda / Ribera del Duero
Agua Mineral , Cervezas , Refrescos
Café e Infusiones

1 gratuidad por cada 30 pax

Música disco y * DJ en discoteca

Combinado Nacional	5,00 €
Botellas Nacionales	55,00€

Tarifas especiales en alojamiento

Parking gratuito en el hotel , sujeto a disponibilidad

* Consulte condiciones

45€