

# Comida Navidad

PARA EL DÍA 25 DE DICIEMBRE HEMOS PREPARADO ESTAS DOS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS. DISFRUTA DE LA SOBREMESA EN UN BUEN AMBIENTE MUSICAL, COPAS Y COCTELERIA. Y ADEMÁS PARA LOS MAS PEQUEÑOS SERVICIOS DE GUARDERIA Y LUDOTECA

## MENÚ 1

### APERITIVOS EN MESA

Carpaccio de picaña de ternera con parmesano, rúcula y tomate aliñado

Corte de foie, con boniato rojo y cítricos

Bacalao en tempura con ali oli de escalivada

Huevo a baja temperatura con pisto y chanquetes

Ensalada de ventresca de atún, anchoa, pimiento y aguacate

### PLATO PRINCIPAL

(ELEGIR ENTRE)

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento

Arroz de atún y sepia con ajetes y gamba

Pelotas del cocido

Gazpacho Aspense

Bacalao a 65° con cebolla confitada, judías verdes y zanahoria

Abanico ibérico con espuma de aceite, cebolla caramelizada y salsa de oporto

\*(Arroces mínimo 4 personas y un tipo de arroz por mesa, disponibles para el servicio de comidas)

### POSTRE

Degustación digestivo y dulce

Café o infusión

### BEBIDAS

Cervezas, refrescos, minerales

Vinos tinto, rosado y blanco

39,95€

35,95€

SI RESERVAS Y PAGAS ANTES DEL 11 DE DICIEMBRE

## MENÚ 2

Marisco cocido ( Gambas blancas,

Quisquilla y Langostinos tigre) cambio por la ensalada

Solomillo de ternera a la pimienta o roquefort se

añade como plato principal a elegir

+5€

SI RESERVAS Y PAGAS ANTES DEL 11 DE DICIEMBRE

# JORNADAS GASTRONÓMICAS OTOÑO/NAVIDAD ALFONSO MIRA

¡NO TE PIERDAS NUESTROS MENÚS GASTRONÓMICOS!

20 NOVIEMBRE

III MUESTRA GASTRONÓMICA ASPE

25 € bebida incluida

27 NOVIEMBRE

MENÚ LECHAZO

45 € bebida no incluida + 10€ con bebida  
3€ de descuento si reservas por web

4 DICIEMBRE

CATA DE QUESOS & MENÚ

39€ bebida incluida  
3€ de descuento si reservas por web

11 DICIEMBRE

MENU ASIATICO + DJ

49,90 € bebida no incluida + 10€ con bebida  
3€ de descuento si reservas por web  
TARDEO RESPONSABLE

19 DICIEMBRE

CENA SHOW CABARET

40 € bebida incluida  
3€ de descuento si reservas por web

## NO ESPERES MÁS ¡TE ESPERAMOS!

Garantizamos el protocolo Covid-19 cumpliendo con todas las normas de seguridad marcadas, así como un aforo limitado garantizando la tranquilidad de todos los asistentes.

ALFONSO MIRA



Vive una navidad única  
en Alfonso Mira

*Deseando volver a verte*

\*Empieza tu comida a mesa completa antes de las 13:30 o a partir de las 15:30 se respaldan medidas COVID

## MENÚ INFANTIL 16€

### ENTRANTES

Aceitunas  
Patatas fritas

Croquetas caseras de pollo y jamón  
Jamón de bodega y queso manchego

### PRIMER PLATO

(decidir con antelación)  
Pelotas del cocido

Hamburguesa con patatas fritas  
Pechuga de pollo con patatas fritas

### POSTRE

Flan casero o helado

### BEBIDAS

Refrescos y minerales

# Comidas & Cenas de Grupo

Sábado 12 y Viernes 18 de diciembre

CELEBRA TU COMIDA O CENA FAMILIAR Y DE AMIGOS.  
DISFRUTA DE UN AMBIENTE MÚSICAL Y  
DE NUESTROS TARDEOS RESPONSABLES  
TODOS LOS SÁBADOS DESDE EL 12 DE DICIEMBRE.  
(Si quieres celebrarlo otro día consúltanos.)

## APERITIVOS EN MESA

Jamón y lomo ibérico con queso curado  
Tataki de atún, guacamole y huevas de trucha  
Hojaldre de Rabo de Toro y boletus  
Salteado de sepia, tomate confitado, ajetes y alcachofa  
Marisco hervido (Gambas blancas,  
Quisquilla y Langostinos tigre)

## PLATO PRINCIPAL

(ELEGIR ENTRE)

Arroz meloso de atún, gambas y ajetes  
Arroz de conejo y caracoles al sarmiento  
Jarrete de ternera a baja temperatura con parmentier  
de patata trufada y pimiento confitado  
Bacalao con pisto manchego y espuma de boletus

\*(Arroces mínimo 4 personas y un tipo de arroz por mesa,  
disponibles para el servicio de comidas)

## POSTRE

Brownie de chocolate pistacho y espuma  
de praliné de avellana  
Café o infusión

## BEBIDAS

Cervezas, refrescos, minerales  
Vino tinto, rosado y blanco

35€  
32€

SI RESERVAS Y PAGAS  
ANTES DEL  
11 DE DICIEMBRE

# Comida Nochebuena

Jueves 24 de diciembre

EN ESTE DÍA TAN ESPECIAL HEMOS PREPARADO  
ESTA PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA QUE  
DISFRUTÉIS CON AMIGOS Y FAMILIA.  
AMBIENTE MUSICAL, COPAS Y COCTELES PREPARADOS EN MESA

## APERITIVOS EN MESA

Pan con tomate y ali oli  
Surtido de ibéricos  
Tartar de sepia y gambas con mahonesa picante  
Boquerón en tempura con salsa tártara  
Caramelo de queso brie con dátíl y mermelada de tomate  
Huevo a baja temperatura con chistorra, beicon y patata

## PLATO PRINCIPAL

(ELEGIR ENTRE)

\*Arroz meloso del Senyoret  
Secreto Ibérico a la brasa con cebolla caramelizada  
y mojo picón

\*(Arroces mínimo 4 personas y un tipo de arroz por mesa,  
disponibles para el servicio de comidas)

## POSTRE

Tarta de la abuela  
Café o infusión

## BEBIDAS

Cervezas, refrescos, minerales  
Vinos tinto, rosado y blanco

29,95€

SI RESERVAS Y PAGAS  
ANTES DEL  
11 DE DICIEMBRE  
TE INVITAMOS  
A UNA COPA

ALFONSO MIRA  
EN CASA



## COMIDA PARA LLEVAR

Para estas fechas hemos preparado unos menús  
especiales para llevar y disfrutar en casa con la  
familia los días de Nochebuena, Nochevieja y  
Roscón de reyes. Decoramos tu mesa en  
Nochebuena. Llamamos.

WWW.ALFONSOMIRA.COM 965 492 102

## Cena Roscón de Reyes

REGÁLATE LA ÚLTIMA FIESTA DE ESTAS NAVIDADES.  
DISFRUTA CON NOSOTROS DE LA MEJOR NOCHE DE REYES.

### APERITIVOS EN MESA

- Roast beef con queso, pimienta y patata
- Gyozas de cerdo y verduras con salsa thai
- Latita de ensaladilla brócoli, bacon, queso parmesano y manzana
- Bacalao en tempura con mahonesa de sobrasada y miel
- Salteado de sepia, alcachofa, tomate confitado y ajetes

### PLATO PRINCIPAL

(ELEGIR ENTRE)

- Solomillo de cerdo ibérico con ajetes, trigueros y patatas
- Corvina asada con chutney de verduras asadas y crema de piñones y setas

### POSTRE

- Brownie de chocolate con helado y espuma de turrón

### BEBIDAS

- Cervezas, refrescos y minerales
- Vino tinto, rosado y blanco

33€  
30€

SI RESERVAS Y PAGAS  
ANTES DEL  
11 DE DICIEMBRE

## Comida de Reyes

DISFRUTA DE NUESTRA PROPUESTA GASTRONOMICA  
EN COMPAÑIA DE LA FAMILIA

### APERITIVOS EN MESA

- Carpaccio de presa ibérica con foie
- Boquerón en tempura con salsa tártara
- Huevo a baja temperatura con sobrasada, queso y patata
- Tartar de salmón, remolacha y manzana
- Ensalada de ventresca de atún, anchoa, piquillo y aguacate

### PLATO PRINCIPAL

(ELEGIR ENTRE)

- Arroz de conejo y caracoles al sarmiento
- Arroz meloso del Senyoret
- Pelotas del cocido
- Gazpacho Aspense
- Secreto Ibérico a la brasa con tomate confitado, patata y mostaza
- Lomos de dorada a la espalda

\*(Arroces mínimo 4 personas y un tipo de arroz por mesa,  
disponibles para el servicio de comidas)

### POSTRE

- Degustación de postre digestivo y dulce
- Café o infusión

### BEBIDAS

- Cervezas, refrescos y minerales
- Vino tinto, rosado y blanco

37,50€  
34,50€

SI RESERVAS Y PAGAS  
ANTES DEL  
11 DE DICIEMBRE

### MENÚ 2

- Marisco cocido ( Gambas blancas, Quisquilla y Langostinos tigre) cambio por la ensalada Solomillo de ternera a la pimienta o roquefort se añade como plato principal a elegir

+5€

SI RESERVAS Y PAGAS  
ANTES DEL  
11 DE DICIEMBRE

ALFONSO MIRA



Vive una navidad única  
en Alfonso Mira

*Deseando volver a verte*

## Nochevieja Australiana

RECEPCIÓN DE BIENVENIDA A LAS 14:00 H. INICIO DE COMIDA A LAS 14:30.  
BRINDIS, BUEN AMBIENTE MUSICAL Y UVAS DE LA SUERTE!

### APERITIVOS EN MESA

Jamón y Lomo Ibérico con Queso de oveja curado  
Coca de papada ibérica confitada con guacamole, cebolla roja y encurtidos  
Canelón de pato, boletus y foie  
Tataki de atún, tomate, aguacate y vinagreta de moztaza  
Sorbete de limón

### PRIMER PLATO

Arroz del Senyoret con gamba roja y tallarines de calamar

### SEGUNDO PLATO

(ELEGIR ENTRE)

Cordero a baja temperatura con boniato y cous cous  
Bacalao confitado con cebolla, boletus y beicon

### POSTRE

Brownie de chocolate con turrón y espuma de chocolate  
Café o infusión

### BEBIDAS

Cervezas, refrescos y minerales  
Vino tinto, rosado y blanco

Resopó salado

**47,5€**  
**44,5**

SI RESERVAS Y PAGAS ANTES DEL 11 DE DICIEMBRE

## Menú Año Nuevo

PARA RECIBIR EL AÑO NUEVO CON LA MEJOR COMPAÑÍA  
DISFRUTA DE NUESTRA PROPUESTA GASTRONÓMICA DEL PRIMER DÍA DEL AÑO

### APERITIVOS EN MESA

Latita de ensaladilla de alcachofa y ventresca  
Surtido de Ibéricos con Queso curado  
Salteado de habitas, sepia, tomate confitado y ajetes  
Ensalada de pollo, beicon, aguacate y tomatitos  
Buñuelo de bacalao con mahonesa de lima

### PLATO PRINCIPAL

(ELEGIR ENTRE)

Arroz de conejo y caracoles al sarmiento  
Arroz meloso de atún y sepia con ajetes y gamba  
Gazpacho de mero, gambas y almejas  
Pelotas de cocido  
Corvina asada con salteado de calamar y gambas  
Pluma Ibérica a la brasa con pisto y puré de apionabo

\*(Arroces mínimo 4 personas y un tipo de arroz por mesa, disponibles para el servicio de comidas)

### POSTRE

Degustación de postre digestivo y dulce

### BEBIDAS

Cervezas, refrescos y minerales  
Vino tinto, rosado y blanco

**37,50€**  
**34,50€**

SI RESERVAS Y PAGAS ANTES DEL 11 DE DICIEMBRE

### MENÚ 2

Marisco cocido (Gambas blancas, Quisquilla y Langostinos tigre) cambio por la ensalada Solomillo de ternera a la pimienta o roquefort se añade como plato principal a elegir

**+5€**

SI RESERVAS Y PAGAS ANTES DEL 11 DE DICIEMBRE

### MENÚ INFANTIL 16€

#### ENTRANTES

Aceitunas  
Patatas fritas  
Croquetas caseras de pollo y jamón  
Jamón de bodega y queso manchego

**PRIMER PLATO**  
(decidir con antelación)  
Pelotas del cocido  
Hamburguesa con patatas fritas  
Pechuga de pollo con patatas fritas

**POSTRE**  
Flan casero o helado

**BEBIDAS**  
Refrescos y minerales

## Comida Roscón de Reyes

CELEBRA TU COMIDA FAMILIAR Y DE AMIGOS.  
DISFRUTA DE UN AMBIENTE MUSICAL Y DE NUESTROS TARDEOS RESPONSABLES

### APERITIVOS EN MESA

Pan con tomate y ali oli  
Roast beef con queso, pimienta y patata  
Gyozas de cerdo y verduras con salsa thai  
Latita de ensaladilla brócoli, baicon, queso parmesano y manzana  
Bacalao en tempura con mahonesa de sobrasada y miel

### PLATO PRINCIPAL

(ELEGIR ENTRE)

Arroz meloso de pulpo encebollado  
Lomo ibérico de cerdo a baja temperatura con mahonesa, cebolla caramelizada y reducción de Oporto

\*(Arroces mínimo 4 personas y un tipo de arroz por mesa, disponibles para el servicio de comidas)

### POSTRE

Dulce de leche con frambuesa y queso

Café o infusión

### BEBIDAS

Cervezas, refrescos, minerales  
Vinos tinto, rosado y blanco

**33€**  
**30€**

SI RESERVAS Y PAGAS ANTES DEL 11 DE DICIEMBRE

Proximamente más información  
**Menú de Gala Nochevieja**