

ALFONSO MIRA

RESTAURANTE



Menús para Grupos



Teléfono de atención: (+34) 965 492 102 · [www.alfonsomira.com](http://www.alfonsomira.com)



# ALFONSO MIRA

RESTAURANTE



## MENÚ GIRÓ

### APERITIVOS EN MESA

Pan, tomate y alioli  
Tabla de ibéricos de Extremadura  
Huevo a baja temperatura con txistorra, beicon y patata  
Salmón en sashimi con manzana y mayonesa  
de remolacha  
Calamar a la romana

### PLATO PRINCIPAL

(Seleccione 1 plato principal y 1 alternativo que ofrecerá nuestro personal de sala el día del evento / Arroces mínimo 4 personas)

Arroz de verdura y magra  
Arroz meloso del senyoret  
Láminas de ternera con parmentier y salsa de verduras  
Merluza asada con tomate confitado y encurtidos

### POSTRE

Brownie con helado y espuma de turrón IGP Turrón de Jijona

### BEBIDAS

Vino tinto, rosado, blanco y agua mineral

**PVP: 27,5 €**

### OPCIÓN BEBIDA INCLUIDA

Toda la bebida incluida hasta el café +4€

## PERSONALIZE SU MENÚ

(Cambie platos libremente con el ajuste de precio indicado en su caso)

### ENTRANTES

Roastbeef con mostaza, manzana y cebolla roja (sin cambio de precio)  
Huevo a baja temperatura con alcachofa, foie y patata (+0,75€)  
Bolitas de jamón, boletus y bacalao (sin cambio de precio)  
Tartar de calamar, gamba y patata (+1€)

### PLATO PRINCIPAL

Arroz de pulpo encebollado (+1€)  
Paella aspense de conejo y caracoles al sarmiento (+2,5) (solo eventos de menos de 25 pax)

### POSTRES

Naranja en texturas (+1,5€)  
Soufflé de chocolate caliente y helado de leche (+2,5€)



# ALFONSO MIRA

RESTAURANTE



## MENÚ MERSEGUERA

### APERITIVOS EN MESA

Pan, tomate y alioli  
Mortadela de Bolonia con queso trufado  
Huevos rotos con morcilla de cebolla y jamón  
Merlucitos en tempura con salsa tártara  
Ensalada de aguacate, ventresca, pimiento y anchoa

### PLATO PRINCIPAL

(Seleccione 1 plato principal y 1 alternativo que ofrecerá nuestro personal de sala el día del evento / Arroces mínimo 4 personas)

Paella de arroz con presa ibérica, setas y caracoles serranos  
Arroz meloso del senyoret  
Costilla de cerdo ibérico al horno  
Bacalao con pisto de verduras y su parmentier

### POSTRE

Brownie de chocolate, vainilla y espuma de toffee

### BEBIDAS

Vino tinto, rosado, blanco y agua mineral

**PVP: 30,5 €**

### OPCIÓN BEBIDA INCLUIDA

Toda la bebida incluida hasta el café +4€

## PERSONALIZE SU MENÚ

(Cambie platos libremente con el ajuste de precio indicado en su caso)

### ENTRANTES

Roastbeef con mostaza, manzana y cebolla roja (sin cambio de precio)  
Huevo a baja temperatura con alcachofa, foie y patata (+0,75€)  
Bolitas de jamón, boletus y bacalao (sin cambio de precio)  
Tartar de calamar, gamba y patata (+1€)

### PLATO PRINCIPAL

Arroz de pulpo encebollado (+1€)  
Paella aspense de conejo y caracoles al sarmiento (+2,5) (solo eventos de menos de 25 pax)

### POSTRES

Naranja en texturas (+1,5€)  
Soufflé de chocolate caliente y helado de leche (+2,5€)



# ALFONSO MIRA

RESTAURANTE



## MENÚ MONASTRELL

### APERITIVOS EN MESA

Pan, tomate y alioli

Tabla de jamón ibérico y queso curado

Caramelo de queso brie con dátíl y dulce de tomate

Huevo a baja temperatura con chistorra, beicon y patata

Ensalada de langostinos con mango y vinagreta de pistacho

### PLATO PRINCIPAL

(Seleccione 1 plato principal y 1 alternativo que ofrecerá nuestro personal de sala el día del evento / Arroces mínimo 4 personas)

Paella de arroz con presa ibérica, setas y caracoles serranos

Arroz meloso del senyoret

Abanico a la brasa

Tataki de atún con mostaza, tomate y aguacate

### POSTRE

Tarta de queso con galleta maria y frutos rojos

### BEBIDAS

Vino tinto, rosado, blanco y agua mineral

**PVP: 33,5 €**

### OPCIÓN BEBIDA INCLUIDA

Toda la bebida incluida hasta el café +4€

### PERSONALIZE SU MENÚ

(Cambie platos libremente con el ajuste de precio indicado en su caso)

#### ENTRANTES

Roastbeef con mostaza, manzana y cebolla roja (sin cambio de precio)

Huevo a baja temperatura con alcachofa, foie y patata (+0,75€)

Bolitas de jamón, boletus y bacalao (sin cambio de precio)

Tartar de calamar, gamba y patata (+1€)

#### PLATO PRINCIPAL

Arroz de pulpo encebollado (+1€)

Paella aspense de conejo y caracoles al sarmiento (+2,5) (solo eventos de menos de 25 pax)

#### POSTRES

Naranja en texturas (+1,5€)

Soufflé de chocolate caliente y helado de leche (+2,5€)



# ALFONSO MIRA

RESTAURANTE



## MENÚ MOSCATEL

### APERITIVOS EN MESA

- Pan, tomate y alioli
- Carpaccio de picaña con queso, tomate y rúcula
- Calamar encebollado con mojo picón
- Bacalao en tempura de tinte de calamar y alioli
- Ensalada de perdiz escabechada, dulce de membrillo y nueces

### PLATO PRINCIPAL

(Seleccione 1 plato principal y 1 alternativo que ofrecerá nuestro personal de sala el día del evento / Arroces mínimo 4 personas)

- Arroz de presa ibérica con setas y caracoles
- Arroz meloso del senyoret
- Cordero al estilo castellano
- Jarrete de ternera en su jugo con patatas y pimiento
- Bacalao al pilpil con verduritas y txangurro

### POSTRE

- Brownie de chocolate, helado de Lotus y espuma de Oreo

### BEBIDAS

- Vino tinto, rosado, blanco y agua mineral

**PVP: 36,5 €**

### OPCIÓN BEBIDA INCLUIDA

- Toda la bebida incluida hasta el café +4€

## PERSONALIZE SU MENÚ

(Cambie platos libremente con el ajuste de precio indicado en su caso)

### ENTRANTES

- Roastbeef con mostaza, manzana y cebolla roja (sin cambio de precio)
- Huevo a baja temperatura con alcachofa, foie y patata (+0,75€)
- Bolitas de jamón, boletus y bacalao (sin cambio de precio)
- Tartar de calamar, gamba y patata (+1€)

### PLATO PRINCIPAL

- Arroz de pulpo encebollado (+1€)
- Paella aspense de conejo y caracoles al sarmiento (+2,5) (solo eventos de menos de 25 pax)

### POSTRES

- Naranja en texturas (+1,5€)
- Soufflé de chocolate caliente y helado de leche (+2,5€)





# ALFONSO MIRA

RESTAURANTE



## CONDICIONES DE RESERVA

Estas propuestas de menú han sido confeccionadas por el Chef Alfonso Mira y todo el equipo que conforma ALFONSO MIRA para la celebración de su comida o cena en grupo durante el año 2024.

### Menús

Los menús parten desde 27€ con vino de la casa y agua incluidos y de 31,5€ con bebida ilimitada desde el inicio del servicio a mesa completa hasta los postres (las consumiciones anteriores y posteriores a ese periodo serán cobradas aparte).

### Exclusividad del espacio

El número de comensales adultos mínimo para disfrutar de exclusividad de un salón será de 30 personas (para un número menor consultar).

### Horario

La hora de finalización para los eventos concertados serán los siguientes: A las 19:00 para las comidas y las 2:30 para las cenas (en caso de querer ampliar dicha hora consultar).

### Equipos Audiovisuales y Animación

Hinchable y animación: El servicio de hinchable será gratuito y podrá ser compartido. El servicio de animación/monitor no está incluido y tendrá un coste de 50€ por 3 horas y 10€ la hora extra.

Proyector y equipo de sonido: En Alfonso Mira proporcionamos de manera totalmente gratuita un proyector y altavoces para la reproducción de video y/o música el día pactado para la comida o cena. Será responsabilidad del cliente aportar el/los dispositivo/s con salida HDMI para la reproducción de video y salida Minikack hembra para la reproducción de audio.

Si desea un servicio de DJ consúltenos.