



ALFONSO MIRA



Navidad 25/26

momentos para compartir

ALFONSO MIRA



En Navidad, lo verdaderamente valioso no cabe en una caja; son las miradas que se cruzan, los brindis que nos acercan y las conversaciones que se alargan sin prisa. Compartir mesa con la familia y los amigos es celebrar lo que somos, es poner en el centro el tiempo y el cariño. En Alfonso Mira sabemos que cada reunión merece ser inolvidable, por eso nuestra cocina cuida el producto con respeto mientras derrocha creatividad y nuestro servicio te acompaña con discreción, calidez y oficio para que tú solo te ocupes de disfrutar.

Ven a celebrar las fiestas navideñas como te mereces, cerca de los tuyos, con la calidad de cocina y servicio de Alfonso Mira.

Felices Fiestas



ALFONSO MIRA



sábado 13 y viernes 19 de diciembre mediodía
Comidas Empresas y Grupos

Menú

ENTRANTES

Jamón y lomo ibérico

Carpaccio de presa ibérica, escabeche de zanahoria, manzana y cebolla frita

Croquetón de carrillada de ternera y sabayón de queso trufado

Salteado de habitas, chorizo, yema curada y chips de alcachofa

Marisco cocido

PLATO PRINCIPAL

(1 a elegir / Arroz mínimo 4 personas)

Arroz meloso del senyoret

Lomo de cerdo ibérico a baja temperatura, arnadí y bimi
en tempura

Merluza con espuma de ibéricos y puré de ajo negro

POSTRE

Brownie, vainilla y espuma de pistacho

Café e infusiones

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto, rosado y blanco, cervezas, refrescos y agua

Tras la comida disfruta con tus amigos o compañeros de
trabajo de la mejor música y las mejores copas en nuestra...

Fiesta



Música en Directo



2 Zonas de Fiesta



Servicio de Autobus

(*) Servicio de autobús no incluido en el precio.

53€

Reservas pagadas
antes del 27/10/25

49€

Si reservas además la Noche de Roscón **46€**

CLICK AQUÍ PARA
RESERVAR

ALFONSO MIRA



viernes 12 Y sábado 20 de diciembre mediodía
(otras fechas, consultar)

Comidas Empresas y Grupos

Menú

ENTRANTES

Jamón y lomo ibérico

Carpaccio de presa ibérica, escabeche de zanahoria, manzana y cebolla frita

Croquetón de carrillada de ternera y sabayón de queso trufado

Salteado de habitas, chorizo, yema curada y chips de alcachofa

Marisco cocido

PLATO PRINCIPAL

(1 a elegir / Arroz mínimo 4 personas)

Arroz meloso del senyoret

Lomo de cerdo ibérico a baja temperatura, arnadí y bimi
en tempura

Merluza con espuma de ibéricos y puré de ajo negro

POSTRE

Brownie, vainilla y espuma de pistacho

Café e infusiones

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto, rosado y blanco, cervezas, refrescos y agua

Tras la comida disfruta con tus amigos o compañeros de
trabajo de la mejor música y las mejores copas en nuestra...

Fiesta



Zona Disco con DJ



Servicio de Autobús

(*) Servicio de autobús no incluido en el precio.

49€

Reservas pagadas
antes del 27/10/25

45€

Si reservas además la Noche de Roscón 42€

CLICK AQUÍ PARA
RESERVAR

ALFONSO MIRA



noche del sábado 20 de diciembre
(otras fechas, consultar)

Cena Empresas y Grupos

Menú

ENTRANTES

Jamón y lomo ibérico

Carpaccio de presa ibérica, escabeche de zanahoria, manzana y cebolla frita

Croquetón de carrillada de ternera y sabayón de queso trufado

Salteado de habitas, chorizo, yema curada y chips de alcachofa

Marisco cocido

PLATO PRINCIPAL

(1 a elegir)

Lomo de cerdo ibérico a baja temperatura, arnadí y bimi
en tempura

Merluza con espuma de ibéricos y puré de ajo negro

POSTRE

Brownie, vainilla y espuma de pistacho

Café e infusiones

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto, rosado y blanco, cervezas, refrescos y agua

Tras la cena disfruta con tus amigos o compañeros de
trabajo de la mejor música y las mejores copas en nuestra...

Fiesta



Zona Disco con DJ



Servicio de Autobús

(*) Servicio de autobús no incluido en el precio.

49€

Reservas pagadas
antes del 27/10/25 45€

Si reservas además la Noche de Roscón 42€

CLICK AQUÍ PARA
RESERVAR

ALFONSO MIRA



Comida de Navidad

Menú 1

ENTRANTES

Picaña de vaca, parmesano, rúcula y tomate confitado
Croquetón de bacalao y mayonesa de escalivada
Brioche de foie, cebolla caramelizada y frutos rojos
Canelón de cordero lechal, crema de boniato asado y demiglace de su jugo
Ensalada de ventresca de atún, pimiento confitado, aguacate y anchoa

PLATO PRINCIPAL

(1 a elegir / Arroz mínimo 4 personas)

Arroz meloso de pulpo encebollado
Pelotas del cocido
Gazpachos aspenses
Carrillada de ternera, pure de chirivía y cous cous de verdura
Bacalao confitado, cebolla, boletus y crujiente de jamón

POSTRE

Brownie, praliné avellana y turrón D.O. Turrón de Jijona
Café e infusiones

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto, rosado y blanco, cervezas, refrescos y agua

Menú 2

Como el Menú 1 aplicando los cambios de abajo (+ 5€)

ENTRANTES

Cambia ensalada por marisco cocido

PLATO PRINCIPAL

Añade la opción solomillo de ternera a la pimienta ó roquefort

Para los peques

Menú infantil en la última página de este dossier

HINCHABLE Y MONITOR GRATUITO

(Siempre que la climatología lo permita)

54€

Reservas pagadas
antes del 27/10/25

50€

CLICK AQUÍ PARA
RESERVAR





Nochevieja Australiana

Menú

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Cucharita de ensaladilla de alcachofa y atún
Coca de picaña de vaca y queso trufado
Mini albóndiga de cerdo ibérico, salsa teriyaki y crema de patata
Croqueta de chipirón en su tinta y alioli de azafrán

APERITIVOS EN MESA

Panettone tostado, anchoa, mantequilla ahumada y huevas de arenque
Tartar de atún rojo con tomate en texturas
Canelón de rabo de ternera, parmentier de setas y chips de verduras
Sorbete de limón y hierbabuena

PRIMER PLATO

Arroz meloso del senyoret, gamba roja y alioli de tinta de calamar

SEGUNDO PLATO

(1 a elegir)

Secreto ibérico a baja temperatura, puré de patata y crema de verduras
Bacalao confitado, pisto manchego y parmentier de boletus

POSTRE

Nuestra tarta de la abuela con cremoso de galleta María
Café, infusiones, cava y sidra

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto, rosado y blanco, cervezas, refrescos y agua

13:30
RECEPCION
ASISTENTES

14:00
CAMPANADAS,
UVAS Y COTILLON

14:30
INICIO DE LOS
APERITIVOS

20:30
INICIO DEL
RESOPON FRIO

22:30
FIN DE LA
NOCHEVIEJA



Conexión con Sidney



2 Zonas de Fiesta con DJ



Resopón frío



Servicio de Autobús (*)

(*) Servicio de autobús no incluido en el precio. Consúltenos si viene desde fuera de Aspe.

82€

Reservas pagadas
antes del 27/10/25

78€

Si reservas además la Noche de Roscón 75€

CLICK AQUÍ PARA
RESERVAR

ALFONSO MIRA



Gran Fiesta de Nochevieja

Menú

ENTRANTES

Jamón y lomo ibéricos con queso trufado
Alcachofa rellena de verduras y gambas gratinada con alioli
Panettone, foie micuit, manzana asada y reducción de PX
Marisco cocido
Sorbete de fruta de la pasión y frutos del bosque

PRIMER PLATO

Bacalao confitado, crema de sobrasada y miel, parmentier
de ajo negro y chips de espinaca

SEGUNDO PLATO

Jarrete de ternera a baja temperatura, pimiento confitado
y pure de patata trufada

POSTRE

Delicia de Fin de Año
Café, infusiones, cava y sidra

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto, rosado y blanco, cervezas, refrescos y agua

Fiesta



Barra libre hasta las 5:30 2 Zonas de Fiesta con DJ Resopón Americano Servicio de Autobús (*)

(*) Servicio de autobús no incluido en el precio. Consúltenos si viene desde fuera de Aspe.

110€

Reservas pagadas
antes del 27/10/25

105€

Si reservas además la Noche de Roscón 100€

CLICK AQUÍ PARA
RESERVAR



ALFONSO MIRA



Comida Día de Roscón

Menú

ENTRANTES

Coca de roast beef, vinagreta de manzana, cebolla y mostaza miel
Salteado de sepia, ajetes tiernos, tomate y chips de alcachofas
Tartar de merluza, carpaccio de tomate y huevas de arenque
Buñuelo de bacalao en tempura con mayonesa de lima
Ensalada de pollo crujiente, aguacate y mayonesa de mostaza miel

PLATO PRINCIPAL

(1 a elegir / Arroz mínimo 4 personas)

Arroz meloso de sepia, gambas y ajetes tiernos
Solomillo de cerdo ibérico, salteado de ajetes tiernos, pimiento y patata
Lomo de corvina, tomate aliñado, finas hierbas y aceitunas negras

POSTRE

Brownie de chocolate, helado de Lotus y espuma de vainilla
Café e infusiones

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto, rosado, blanco y agua

Incluye toda la bebida desde el inicio hasta el postre (mesa completa)

6€

Menú infantil en la última página de este dossier

Tras la comida...



Animación Infantil (*)



Zona de Fiesta con DJ

(*) Juegos y actividades para los peques: Tirolina, puente colgante, hinchables, juegos con animadores y más sorpresas (Siempre que la climatología lo permita)

42€

Reservas pagadas antes del 01/12/25

38€

CLICK AQUÍ PARA
RESERVAR

ALFONSO MIRA



Fiesta de Roscón

Menú

ENTRANTES

Ensaladilla de calamar, gamba y huevas de trucha
Taco de atún rojo, guacamole, pico de gallo y queso
Gyozas de pollo y verduras crujientes con salsa thai
Carpaccio de presa ibérica, mostaza verde, tomate, chipotle
y piñones tostados
Bikini de ternera en su jugo con yema curada

PLATO PRINCIPAL

(1 a elegir)

Terrina de cordero a baja temperatura con crema
de coliflor tostada y setas salteadas
Dorada rellena de ajetes tiernos y gambas con crema
de bogavante

POSTRE

Brownie, helado de pistacho y espuma de chocolate blanco
Café, infusiones, cava y sidra

BODEGA Y BEBIDA

Vino tinto, rosado y blanco, cervezas, refrescos y agua

Fiesta



2 Zonas de Fiesta



Servicio de Autobús

Consulta por nuestro Servicio de Autobús si vienes de fuera de Aspe

47€

Reservas pagadas
antes del 01/12/25

43€

CLICK AQUÍ PARA
RESERVAR



ALFONSO MIRA



Comida Día de Reyes

Menú 1

ENTRANTES

Hojaldre gratinado de pato y boletus
Ensaladilla de pulpo, manzana, champiñón y cebolla roja
Crujiente de boquerón relleno de espinacas (2pp)
Tiradito de salmón al ajillo, cebolla roja encurtida y uva tinta
Ensalada de perdiz escabechada, membrillo y nueces

PLATO PRINCIPAL

(1 a elegir / Arroz mínimo 4 personas)

Abanico de cerdo ibérico, cebolla caramelizada y mojo picón
Lomo de rodaballo, crema de almendras y cebolla tierna
Gazpachos aspenses
Pelotas del cocido
Arroz meloso de pulpo, coliflor, ajetes y cebolla

POSTRE

Panettone con helado de turrón y espuma de chocolate
Café e infusiones

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto, rosado y blanco, cervezas, refrescos y agua

Menú 2

Como el Menú 1 aplicando los cambios de abajo (+ 5€)

ENTRANTES

Cambia la ensalada por marisco cocido

PLATO PRINCIPAL

Añade la opción solomillo de ternera a la pimienta ó roquefort

Para los peques

Menú infantil en la última página de este dossier

HINCHABLE Y MONITOR GRATUITO

(Siempre que la climatología lo permita)

48€

Reservas pagadas
antes del 01/12/25

44€

CLICK AQUÍ PARA
RESERVAR

ALFONSO MIRA

Menú Infantil

ENTRANTES

Aceitunas
Patatas chips
Jamón y queso
Croquetitas caseras

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa de pollo con patatas fritas

POSTRE

Helado

BEBIDAS

Zumos, refrescos y agua

21€

Animación

El 25 de diciembre, Día de Navidad, y el 6 de enero, Día de Reyes, habrá servicio de hinchable y animador.
(Siempre que la climatología lo permita)



El 5 de enero, Día de Roscón al mediodía, hemos preparado algo muy especial para que los peques de la casa lo pasen en grande: Tirolina, puente colgante, hinchables, juegos con animadores y más sorpresas.
(Siempre que la climatología lo permita)

CLICK AQUÍ PARA
RESERVAR

CLAUSURA XXIII EGAM · VIERNES 14 DE NOVIEMBRE

ÚLTIMA JORNADA DEL XXIII ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

Fusión de cocinas (Canarias · Alicante)

Menú a 10 manos

Cuatro chefs venidos de las Islas Canarias y nuestro jefe de cocina, Alfonso Mira, elaboran un menú de auténtico lujo fusionando su cocina canaria con la alicantina para poner el broche final a esta edición.



Armando Saldanha
Rest Amaranto (Tenerife)



Alfonso Mira
Rest Alfonso Mira (Aspe)



Lázaro Rodríguez
GF Gran Costa Adeje (Tenerife)



Aridani Alonso
Casa Romántica (Gran Canaria)



Rigoberto Almeida
El Pellizco (Gran Canaria)

CLICK AQUÍ PARA
RESERVAR



ALFONSO MIRA



Reservas

Teléfono 965 492 102 / Whatsapp 606 981 399

www.alfonsomira.com