

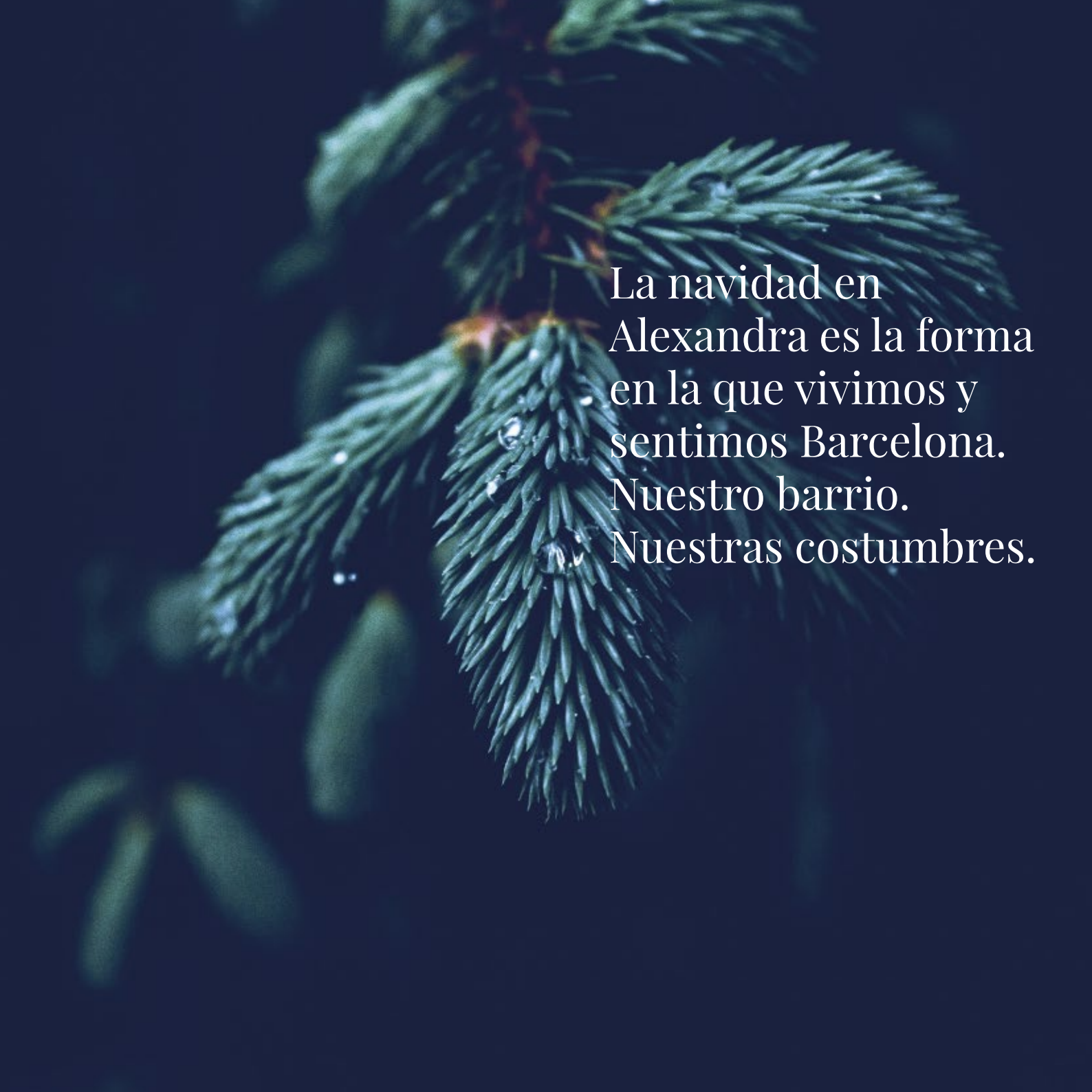
Alexandra, la Navidad que vivimos.

A L E
X A N
D R A

HOTEL ALEXANDRA
BARCELONA

SOLOMILLO

Charcutería | Carne al peso



La navidad en
Alexandra es la forma
en la que vivimos y
sentimos Barcelona.
Nuestro barrio.
Nuestras costumbres.

En Barcelona tenemos una Navidad bonita. Mercadillos, patinaje, iluminación. Y todo con luz. Con mucha luz. Lugares emblemáticos de nuestra ciudad nos sorprenden con iluminaciones artísticas en donde no faltan los galets gigantes. Cuidamos nuestras tradiciones. La llegada de los Reyes Magos de Oriente es cada año cita obligada. Comemos canelones en Sant Esteve y visitamos pastelerías de siempre donde elegimos dulces navideños o nuestras crujientes neules.

Alguna vez toca visitar la feria navideña al pie de la catedral con sus pequeños belenes, figuras y árboles de Navidad. En las calles se celebran tradiciones centenarias, mágicas para los más pequeños y entrañables para los mayores.

La Navidad en nuestro barrio es luminosa, acogedora. Te invitamos a que celebres con nosotros esta Navidad en nuestra casa.

Somos así. Y así celebramos la Navidad en Alexandra.

Solomillo es un nuevo descubrimiento gastronómico, ideado por Enrique Valenti. Cocinero, empresario y reconocido diseñador de conceptos gastronómicos.

A pie de calle La Charcutería donde hacer una parada y probar sus tablas de producto local, con selectos quesos y embutidos catalanes .Y en la planta de arriba Restaurante Solomillo, bajo la irresistible fórmula de carne al peso.

**Celebra con nosotros
la Navidad en
Solomillo.**





Menús de Navidad. Grupos.



01

- Entrante** Ensalada de salmón marinado,
cítricos y verdes.
- Principal** Solomillo Strogonoff con arroz pilaff.
- Dulce** Cúpula de frutos rojos.
- Bodega** Aguas minerales.
Rebels de Batea Blanco D.O. Terra Alta.
Rebels de Batea Tinto D.O. Terra Alta.
Cafés e infusiones.
Turrónes y dulces navideños.

50€ por persona
(10 % IVA Incluido)

O2

Entrante	Canelón trufado de pato y foie.
Principal	Rape en suquet con alcachofas.
Dulce	Lingote de chocolate negro y avellanas.
Bodega	Aguas minerales. Rebels de Batea Blanco D.O. Terra Alta. Rebels de Batea Tinto D.O. Terra Alta. Cafés e infusiones. Turrone y dulces navideños.

50€ por persona
(10 % IVA Incluido)



> solomillo <



Para compartir

Tabla de embutidos catalanes.
Cecina de León.
Salmón marinado en casa.
Croquetas de jamón Joselito.
Jamón canario.
Pan de cristal con tomate.

Para continuar

Solomillo de frisian fileteado.

Acompañamientos

Puré cremoso de patata.
Hoja de roble con vinagreta francesa.
Gratin Dauphinoise.
Tomate Divino aliñado.
Pil Pil de piquillos y patatas fritas.
Salsa bearnesa, Salsa café de París y
Salsa mostaza antigua.

Dulce

Tarta de queso Idiazabal y
fresitas.

03

Bodega

Aguas minerales.
Rebels de Batea Blanco D.O. Terra Alta.
Rebels de Batea Tinto D.O. Terra Alta.
Cafés e infusiones.
Turrone y dulces navideños.

55€ por persona
(10 % IVA Incluido)

O4

Entrante

Ensalada de aguacate, tomate y buey de mar con vinagreta de verduras.

Principal

Solomillo de frisian con pil pil de pimientos.

Dulce

Saco de chocolate blanco.

Bodega

Aguas minerales.
Rebels de Batea Blanco D.O. Terra Alta.
Rebels de Batea Tinto D.O. Terra Alta.
Pitel.lo Brut Nature D.O. Cava.
Cafés e infusiones.
Turrone y dulces navideños.

60€ por persona
(10 % IVA Incluido)

A close-up photograph of a woman with light-colored eyes looking upwards. She is holding a string of warm white LED lights. The scene is dimly lit, with bokeh light effects from the string lights. The text '> magical <' is centered in a white, monospaced font.

> magical <

A top-down view of a clear glass filled with a variety of fresh berries. The berries include raspberries, blueberries, and strawberries. The lighting is soft and warm, creating a cozy atmosphere. The word "warm" is written in a white, sans-serif font in the center of the image, flanked by greater-than and less-than symbols (> warm <).

> warm <

05

Entrante

Foie micuit con relish de higos y aceitunas de Kalamata.

Principal

Rodaballo con arroz meloso de azafrán y almejas.

Dulce

Tres chocolates.

Bodega

Aguas minerales.
Rebels de Batea Blanco D.O. Terra Alta.
Rebels de Batea Tinto D.O. Terra Alta.
Pitel.lo brut nature D.O. Cava
Cafés e infusiones.
Turrone y dulces navideños.

60€ por persona
(10 % IVA Incluido)

Opciones para completar tu menú.

Añada cualquiera de las opciones siguientes y confeccione su propio menú.

Opciones para completar su menú

Copa de bienvenida	5,00€ por persona
Cocktail de bienvenida	20,00€ por persona
Rubia Gallega menú 3	9,00€ por persona
Barra de bebidas (2 horas)	25,00€ por persona

Opciones para vinos

Cava Pitel.lo Brut Nature D.O. Cava	4,50€ por persona
Cava Bertha Reserva D.O. Cava	6,00€ por persona
Jean Leon Chardonnay D.O. Penedès	5,50€ por persona
Jean Leon Merlot D.O. Ca. Rioja	8,00€ por persona
M. Chapoutier Les Meysommiers A.O.C.	10,00€ por persona
Crozes - Hermitage	

Precios válidos para el año 2017. Se aplicará el tipo de IVA vigente en la fecha del evento.

Menú fiestas navideñas. Particulares.

(24, 25 y 26 de diciembre)



01

Aperitivo

Copa de cava de bienvenida.
Caldo y pelota.
Mini canelón de pato trufado.

Para compartir

Tabla de embutidos catalanes.
Cecina de León.
Selección de quesos.
Croquetas de jamón Joselito.
Salmón marinado en casa.
Pan de cristal con tomate.

Para continuar

Solomillo de frisian fileteado.

Acompañamientos

Puré cremoso de patata.
Hoja de roble con vinagreta francesa.
Gratin Dauphinoise.
Tomate divino aliñado.
Pil pil de piquillos y patatas fritas.
Salsa bearnesa, Salsa café de París y
Salsa mostaza antigua.

Dulce

Mousse de chocolate & chantilly.

Bodega

Aguas minerales.
Rebels de Batea Blanco D.O. Terra Alta.
Rebels de Batea Tinto D.O. Terra Alta.
Cafés e infusiones.
Turrone y dulces navideños.

60€ por persona
(10 % IVA Incluido)

02

Aperitivo

Copa de cava de bienvenida.
Caldo y pelota.
Mini canelón de pato trufado.

Para compartir

Tabla de jamón Joselito.
Cecina de León.
Selección de quesos.
Croquetas de jamón Joselito.
Croquetas de queso de nuestra charcutería.
Salmón marinado en casa.
Pan de cristal con tomate.

Para continuar

Solomillo de frisian fileteado.

Acompañamientos

Puré cremoso de patata.
Hoja de roble con vinagreta francesa.
Gratin Dauphinoise.
Tomate divino aliñado.
Tirabeques salteados.
Zanahorias baby risoladas.
Pil pil de piquillos y patatas fritas.

Dulce

Mousse de chocolate & chantilly.

Bodega

Aguas minerales.
Rebels de Batea Blanco D.O. Terra Alta.
Rebels de Batea Tinto D.O. Terra Alta.
Cafés e infusiones.
Turrone y dulces navideños.

65€ por persona
(10 % IVA Incluido)

Contacto

Berta Sauret

Groups & Events Department

T. +34 934 677 166

events@hotel-alexandra.com

**Alexandra Barcelona Hotel,
Curio Collection by Hilton**

Mallorca, 251

08008 Barcelona · Spain

www.hotel-alexandra.com

A close-up photograph of two almond nougat bars resting on a light-colored wooden surface. The nougat is a golden-brown, sticky candy with a porous, crystalline texture. It is studded with numerous sliced almonds, some showing their characteristic heart shape. The bars are positioned horizontally, with one slightly behind the other. The background is a soft, out-of-focus bokeh of warm, yellowish-green light.

> sweet <



> navidad <

A L E
X A N
D R A

HOTEL ALEXANDRA
BARCELONA