



# Menú Navidad

---

## Christmas menu



**Sercotel**

Welcome to your best

---

## Entrantes - Starters

---

Sopa fría de Quisquilla de Cartagena con toques de la huerta: combina las frescas quisquillas con una salsa ceviche de pimientos asados y lima, acompañadas de crujientes mini verduras. Un plato que resalta la frescura y los sabores mediterráneos.

Ensalada de brotes, tocineta, cigala crujiente y emulsión de cabezas: combina brotes frescos, tocineta ahumada y cigala crujiente, ofreciendo una experiencia de sabores y texturas únicas

Ensalada de bogavante a la brasa con tomate, physalis y ñoras: combina bogavante, fideos de arroz, tomates frescos, physalis y ñoras ahumadas, ofreciendo una experiencia gourmet mediterránea.

---

## Principales - Main

---

Cochinillo confitado: una exquisitez culinaria que presenta una combinación irresistible de carne tierna y piel dorada y crujiente. Acompañado de un chutney de frutas que realza los sabores.

Paletilla de cordero lechal: Es un plato gourmet con carne tierna, acompañada de salsa de cordero y una suave crema de chirivía que equilibran sabor y textura a la perfección.

Merluza con Sopa de Tomates: La merluza se presenta sobre una sopa de tomates cherry marinados, realzando su frescura y sabor. Un plato que celebra la simpleza y la exquisitez de los ingredientes.

---

## Postres - Desserts

---

Pavlova: Se compone de una base de merengue crujiente por fuera y suave por dentro, coronada con una generosa capa de crema batida y decorada con una variedad de frutas frescas.

Pasión chocolate y algarroba: Postre que combina un coulant de chocolate con corazón fundido, crujientes de chocolate y coco, y un helado de algarroba que equilibra su intensidad con un toque suave y terroso.

Sopa de queso y frambuesa: La sopa de queso, cremosa y rica, se sirve con una bola de helado de frambuesa que aporta un contraste refrescante y un toque agridulce. Este plato fusiona lo salado y lo dulce de manera deliciosa.

**Pan, bebida y café**  
Bread, a drink and coffee  
**IVA incluido · VAT included**

**Precio · Price: 52 €**  
**\*Suplemento ensalada bogavante 15€**



**Sercotel Alfonso XIII**

Paseo Alfonso XIII, 40  
968 520 000  
[reservas@hotelalfonsoxiii.com](mailto:reservas@hotelalfonsoxiii.com)



**Sercotel**  
Welcome to your best