



DOSSIER 2024

NAVIDAD EN SEVILLA



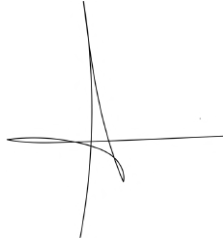


Grupo Murillo Hoteles y Alfaro Restauración

les da la bienvenida y agradece el haber pensado en nosotros para la celebración de su próxima reunión o evento tan especial

Les presentamos en este documento una completa selección de menús adecuados a cualquier tipo de evento, en la confianza de que podamos servirle y atender cualquier petición que pueda requerir.

Ponemos a su disposición nuestras instalaciones y un completo equipo de profesionales para que su evento sea especial y todo un éxito.



José Luis López Martínez
Director



SERVICIO DE CÓCTEL

MENÚS Y CONDICIONES

Menús válidos del 22/11/24 al 06/01/25 
Todos los precios incluyen impuestos 



CÓCTEL Nº 1

MENÚ

SURTIDO DE CHACINA: JAMÓN, CAÑA Y QUESO
CANASTILLAS DE ENSALADILLA DE MARISCO
CHUPITO DE GAZPACHO ANDALUZ
CANAPÉS DE CEBOLLA GRATINADA
CANAPÉS DE TORTILLA DE PATATAS
PINCHOS DE LANGOSTINO CRUJIENTE
PAVÍAS DE BACALAO
TAPA DE CARRILLADA ESTOFADA AL ANÍS
MINI PASTELERÍA VARIADA

BODEGA

VINO RIOJA Y BLANCO
AGUA MINERAL
CERVEZA
REFRESCO



39,00€ POR PERSONA

CÓCTEL Nº 2

MENÚ

SURTIDO DE CHACINA: JAMÓN, CAÑA Y QUESO
CANASTILLAS DE ENSALADILLA DE MARISCO
CHUPITO DE AJO BLANCO
CANAPÉS DE CEBOLLA GRATINADA
CANAPÉS DE TORTILLA DE PATATAS
PINCHOS DE LANGOSTINO CRUJIENTE
TAQUITOS DE ADOBO SEVILLANO
CROQUETAS DE LA ABUELA
PAVÍAS DE BACALAO
TAPA DE CARRILLADA ESTOFADA AL ANÍS
MINI PASTELERÍA VARIADA

BODEGA

VINO RIOJA Y BLANCO
AGUA MINERAL
CERVEZA
REFRESCO



49,00€ POR PERSONA

CÓCTEL Nº 3

MENÚ

SURTIDO DE CHACINA: JAMÓN, CAÑA Y QUESO
TOSTAS DE SALMÓN Y QUESO FRESCO
CANASTILLAS DE ENSALADILLA DE MARISCO
CHUPITO DE GAZPACHO DE REMOLACHA
CANAPÉS DE CEBOLLA GRATINADA
CANAPÉS DE TORTILLA DE PATATAS
PINCHOS DE LANGOSTINO CRUJIENTE
CROQUETITAS DE LA ABUELA
TAQUITOS DE ADOBO SEVILLANO
PAVÍAS DE BACALAO
TORTILLITAS DE CAMARONES
TAPA DE LOMITO DE LUBINA EN SALSA DE NARANJA
TAPA DE CARRILLADA ESTOFADA AL ANÍS
MINI PASTELERÍA VARIADA

BODEGA

VINO RIOJA Y BLANCO
AGUA MINERAL
CERVEZA
REFRESCO



59,00€ POR PERSONA

*La forma de pago es mediante anticipo del 20% para reservar el espacio y el resto al finalizar el evento



SERVICIO DE CÓCTEL

MENÚS Y CONDICIONES

Menús válidos del 22/11/24 al 06/01/25 
Todos los precios incluyen impuestos 



El servicio de camareros va incluido en los menús.



Mínimo de 50 personas para contratación de Terraza.



La duración de este tipo de eventos será como máximo de 3 horas.
Finalizando como máximo antes de las 23:30h.



Por la peculiaridad y emplazamiento del edificio, no está permitido ningún tipo de música.



No está permitido consumir nada que no sea servido ni elaborado en nuestras cocinas.
(Por cuestiones de seguridad alimentaria).



**La forma de pago es mediante anticipo del 20% para reservar el espacio y el resto al finalizar el evento*



ALMUERZOS Y CENAS

MENÚS

Menús válidos del 22/11/24 al 06/01/25 
Todos los precios incluyen impuestos 

MENÚ Nº 1

AL CENTRO PARA COMPARTIR

SURTIDO DE CHACINA: JAMÓN, CAÑA Y QUESO
SELECCIÓN DE CROQUETAS DE LA CASA

PLATO PRINCIPAL *(ELEGIR UNO)*

LOMOS DE LUBINA EN SALSA DE NARANJA Y VERDURITAS
CONFIT DE PATO CON PURÉ DE MANZANA AL PEDRO XIMENEZ

POSTRE

TARTA DE QUESO CON COULÍS DE FRESA

BODEGA

VINO RIOJA Y BLANCO
AGUA MINERAL
CERVEZA
REFRESCO
CAFÉ

40,00€ POR PERSONA

MENÚ Nº 2

AL CENTRO PARA COMPARTIR

SURTIDO DE CHACINA: JAMÓN, CAÑA Y QUESO
SELECCIÓN DE CROQUETAS DE LA CASA
CARPACCIO DE SALMÓN MARINADO CON VINAGRETA DE NARANJA

PLATO PRINCIPAL *(ELEGIR UNO)*

DORADA A LA ESPALDA CON VERDURAS DE TEMPORADA
CARRILLADA IBÉRICA AL VINO TINTO Y PANADERAS

POSTRE

BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS

BODEGA

VINO RIOJA Y BLANCO
AGUA MINERAL
CERVEZA
REFRESCO
CAFÉ

45,00€ POR PERSONA

**La forma de pago es mediante anticipo del 20% para reservar el espacio y el resto al finalizar el evento.
La contratación de un almuerzo o cena, implica la gratuidad del espacio*



ALMUERZOS Y CENAS

MENÚS

Menús válidos del 22/11/24 al 06/01/25 
Todos los precios incluyen impuestos 

MENÚ Nº 3

AL CENTRO PARA COMPARTIR

SURTIDO DE CHACINA: JAMÓN, CAÑA Y QUESO
TIMBAL DE BACALAO CON NARANJAS SEVILLANAS
PINCHOS DE LANGOSTINO CON MAYONESA DE ALBAHACA

PLATO PRINCIPAL (ELEGIR UNO)

LOMO DE SALMÓN A LA PLANCHA CON SALTEADO DE VERDURAS
SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON PATATAS PUENTE

POSTRE

BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS

BODEGA

VINO RIOJA Y BLANCO
AGUA MINERAL
CERVEZA
REFRESCO
CAFÉ

50,00€ POR PERSONA

MENÚ Nº 4

AL CENTRO PARA COMPARTIR

SURTIDO DE CHACINA: JAMÓN, CAÑA Y QUESO
TIMBAL DE PIMIENTOS ROJOS Y MELVA CANUTERA
FRITURA SEVILLANA: TAQUITOS DE ADOBO, PAVÍAS Y BOQUERONES

PLATO PRINCIPAL (ELEGIR UNO)

BACALAO CONFITADO Y GRATINADO CON SALSA ALI OLI
SOLOMILLO DE TERNERA CON VERDURAS Y PATATAS PUENTE

POSTRE

TOCINO DE CIELO CON NATA Y FRUTOS ROJOS

BODEGA

VINO RIOJA Y BLANCO
AGUA MINERAL
CERVEZA
REFRESCO
CAFÉ

58,00€ POR PERSONA

**La forma de pago es mediante anticipo del 20% para reservar el espacio y el resto al finalizar el evento.
La contratación de un almuerzo o cena, implica la gratuidad del espacio*

SALAS Y TERRAZAS





SALA CAVA

RASGOS Y CONDICIONES

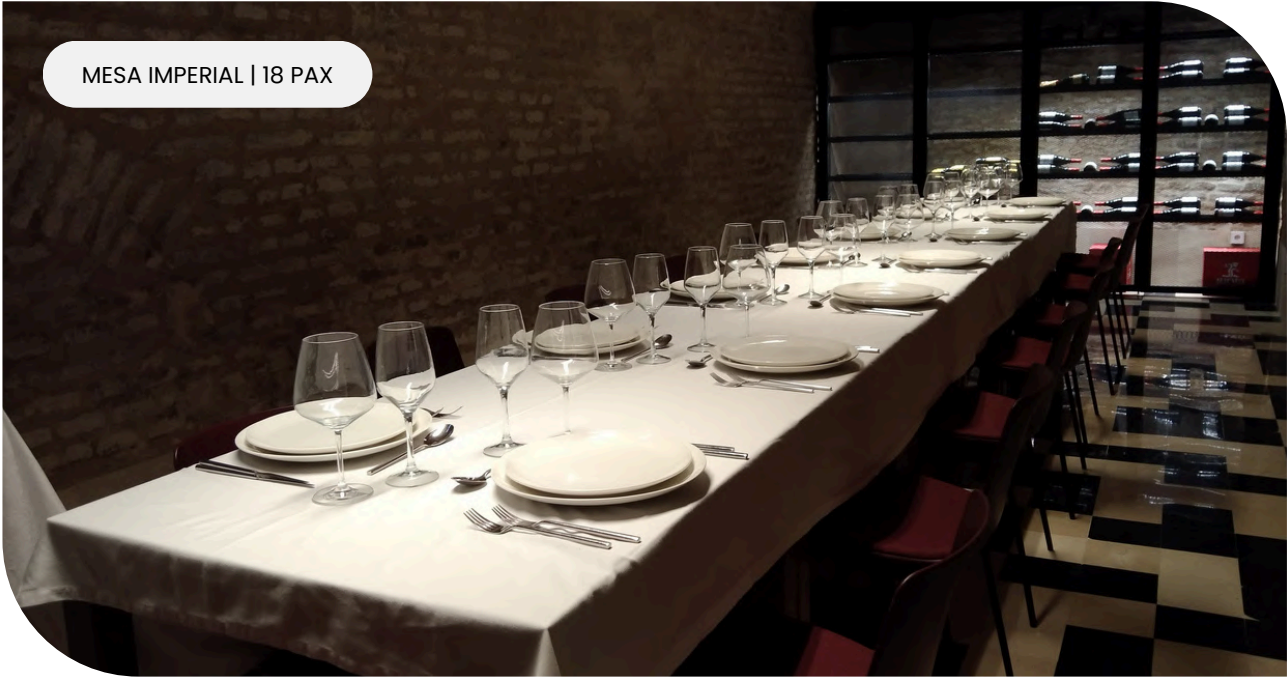
Equipada para acoger desde una celebración o evento hasta su reunión de trabajo. Nuestra **Sala Cava** es un espacio acogedor y privado con capacidad hasta para 18 personas.



	MEDIA JORNADA	JORNADA COMPLETA
TARIFAS DE CONTRATACIÓN	200,00€	400,00€

CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	32m²
Equipo Audiovisual	Sí
Luz natural	No

MONTAJE	
Imperial 	Hasta 18 pax
Cocktail 	Hasta 20 pax



Todos los precios incluyen impuestos 



SALA EL TORREÓN

RASGOS Y CONDICIONES

La **Sala El Torreón** se encuentra en un enclave único, con vistas a los Jardines del Alcázar y su terraza privada, es un lugar idóneo para darle exclusividad a su evento.



	MEDIA JORNADA	JORNADA COMPLETA
TARIFAS DE CONTRATACIÓN	150,00€	300,00€

CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	14m²
Equipo Audiovisual	Sí
Luz natural	Sí



Todos los precios incluyen impuestos 

MONTAJE	
Mesa Redonda 	Hasta 10 pax





SALA ROSINA

RASGOS Y CONDICIONES

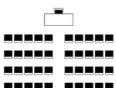
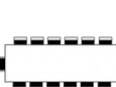
Equipada para albergar eventos y reuniones en un espacio diáfano, la **Sala Rosina** puede ser utilizada para distintas funciones según el montaje que se requiera.



Todos los precios incluyen impuestos 

	MEDIA JORNADA	JORNADA COMPLETA
TARIFAS DE CONTRATACIÓN	200,00€	400,00€

CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	34m²
Equipo Audiovisual	Sí
Luz natural	Sí

MONTAJE		
	Teatro	Hasta 30 pax
	Escuela	Hasta 18 pax
	Cocktail	Hasta 30 pax
	Modelo U	Hasta 14 pax
	Imperial	Hasta 16 pax





TERRAZA ALFARO

RASGOS Y CONDICIONES

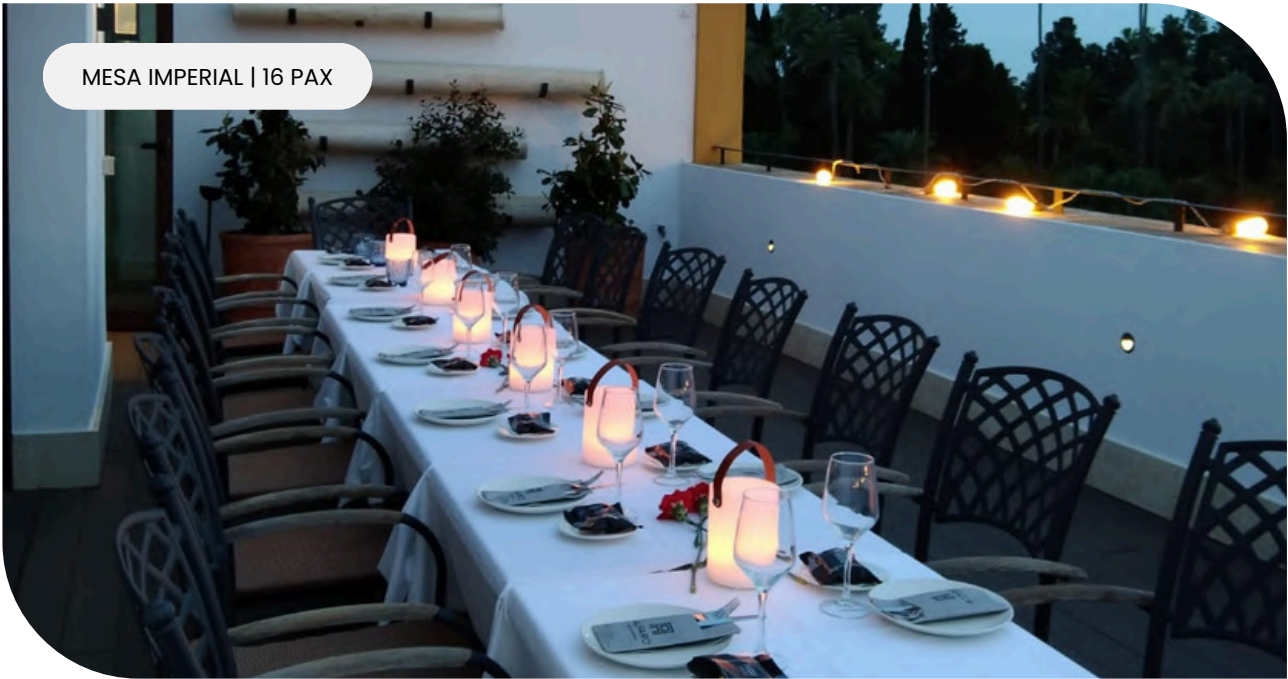
Todos los precios incluyen impuestos 

Descubra la esencia de Sevilla desde nuestra **Terraza Alfaro**, un emplazamiento único en un edificio histórico de la ciudad, donde podrá disfrutar de unas majestuosas vistas panorámicas en un ambiente que fusiona historia y modernidad.



CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	80m²
Equipo Audiovisual	No
Luz natural	Sí

MONTAJE	
Imperial 	Hasta 30pax
Cocktail 	Hasta 70 pax



Grupo Murillo Hoteles y Alfaro Restauración

C/Lope de Rueda, 7/9 y Plaza Alfaro, 4
Barrio de Santa Cruz
41004 Sevilla

Datos de contratación

ALFARO RESTAURACION S.L.U.

N.I.F. B90460973

Nº Cuenta: ES12 0182 2419 5102 0163 7003

La forma de pago es mediante anticipo del 20% para reservar el espacio, y el resto al finalizar el evento

☎ 955 60 65 13 ✉ director@alfarorestaurante.com 📷 @alfaro_restaurante_sevilla 📘 Bar Restaurante Alfaro



DOSSIER 2024

NAVIDAD EN SEVILLA

