



B O N G O
COZINHA MEDITERRÂNICA

Menus de
Natal
2 0 2 6

PLAZA ISABEL LA CATÓLICA, 2 · GRANADA



NATAL 2026

Menu I

Para partilhar entre 4 pessoas



Salada de laranja, romã,
pistácios, iogurte e beterraba

Cavala em ponzu de tomate
com alcaparras e lima

Ssam de barbecue asiático
com ají amarillo (malagueta amarela peruana)

Croquetes de trufa e parmesão

Tamboril marinado em kimchi
com wakame e castanhas de caju

Falso risotto de queijo DOP San Simón
com magret de pato

Lasanha de bochecha de porco
com bechamel de queijo de cabra

SOBREMESA

Copinho de chocolate Dubai

50 €
POR PESSOA

PÃO E BEBIDAS ILIMITADAS*

Até à sobremesa.

Consulte as condições de reserva.

*Refrigerantes, água, copo de cerveja Alhambra Especial, tinto de verão (vinho tinto com gasosa de limão), vinho tinto ou branco da casa e frisanter.



NATAL 2026

Menu II

Para partilhar entre 4 pessoas

Salada de burrata, batata-doce assada,
presunto ibérico e rúcula

Gyozas de legumes
com maionese de yondu

Abanico de porco ibérico com romesco
e couve kale na brasa

Mosaico de bacalhau, emulsão de ostras,
espargo e rúcula

— PRATO PRINCIPAL INDIVIDUAL À ESCOLHA —

Pluma de porco ibérico com molho de mel e amendoim
e cogumelos portobello glaceados

ou

Lombos de bacalhau com tapenade
e parmentier de açafrão e azeite

— SOBREMESA —

Copinho Red Velvet



PÃO E BEBIDAS ILIMITADAS*

Até à sobremesa.

Consulte as condições de reserva.

*Refrigerantes, água, copo de cerveja Alhambra Especial, tinto de verão (vinho tinto com gasosa de limão), vinho tinto ou branco da casa e frisante.



NATAL 2026

Menu vegetariano

Menu individual



Creme de legumes

Gyozas de legumes
com maionese de yondu

Tempura de legumes
com molho sweet chili

Falafel com molho de iogurte

— PRATO PRINCIPAL À ESCOLHA —

Wok de legumes

ou

Falso risotto de queijo fumado
e cogumelos portobello

— SOBREMESA —

Tiramisu

60 €
POR PESSOA

PÃO E BEBIDAS ILIMITADAS*

Até à sobremesa.

Consulte as condições de reserva.

*Refrigerantes, água, copo de cerveja Alhambra Especial, tinto de verão (vinho tinto com gasosa de limão), vinho tinto ou branco da casa e frisanter.

Condições de reserva

01 PREÇOS E ESCOLHA DO MENU

- ◆ Todos os preços indicados são por pessoa.
- ◆ Nos menus com um prato individual à escolha, é necessário comunicar a escolha de cada pessoa com, pelo menos, **7 dias de antecedência** em relação à data da reserva.

02 DURAÇÃO E SERVIÇO

- ◆ A duração estimada do serviço é de **1 hora e 30 minutos**.
- ◆ As bebidas ilimitadas são servidas a partir do momento em que todas as pessoas estão sentadas à mesa e até serem servidas as sobremesas.
- ◆ Bebidas incluídas: refrigerantes, água, copo de cerveja Alhambra Especial, tinto de verano (vinho tinto com gasosa de limão), vinho tinto ou branco da casa e frizante.

03 CONFIRMAÇÃO E PAGAMENTO

- ◆ Assim que a disponibilidade para a data pedida estiver confirmada, enviar-lhe-emos um orçamento personalizado com todas as informações e as instruções para formalizar a reserva.
- ◆ Para confirmar a reserva, é necessário pagar **50% do valor total antecipadamente**. A reserva só fica confirmada após a receção do sinal.
- ◆ Os restantes 50% são pagos no final do almoço ou do jantar.

04 PONTUALIDADE

- ◆ Existe uma tolerância de **15 minutos** em relação à hora da reserva. Após esse período, não podemos garantir a disponibilidade da mesa.

05 ALTERAÇÕES E CANCELAMENTOS

Aplicam-se tanto ao cancelamento total da reserva como à redução do número de pessoas:

MAIS DE
72 horas
Devolução de 100% do sinal

ENTRE
72 e 24 horas
Retenção de 50% do sinal

MENOS DE
24 horas
Retenção do sinal e cobrança da totalidade do valor em falta

Estas condições aplicam-se individualmente a cada pessoa que cancele ou não compareça, sem alterar as do resto do grupo.

