



B O N G O
C U I S I N E M É D I T E R R A N É E N N E

— ◆ —
Menus de
Noël

2 0 2 6

PLAZA ISABEL LA CATÓLICA, 2 · GRANADA



NOËL 2026

Menu I

À partager à 4

Salade d'orange, grenade,
pistaches, yaourt et betterave

Maquereau au ponzu de tomate
aux câpres et au citron vert

Ssam de barbecue asiatique
à l'aji amarillo (piment jaune péruvien)

Croquettes à la truffe et au parmesan

Lotte marinée au kimchi
wakame et noix de cajou

Faux risotto au fromage San Simón AOP
et magret de canard

Lasagnes à la joue de porc
et béchamel au fromage de chèvre

— DESSERT —

Verrine au chocolat de Dubaï



PAIN ET BOISSONS À VOLONTÉ*

Jusqu'au dessert.

Consultez les conditions de réservation.

*Sodas, eau, verre de bière Alhambra Especial, tinto de verano (vin rouge et limonade), vin rouge ou blanc de la maison et frizzante.



NOËL 2026

Menu II

À partager à 4



Salade de burrata, patate douce rôtie,
jambon ibérique et roquette

Gyozas de légumes
et mayonnaise au Yondu

Abanico de porc ibérique, romesco
et chou kale à la braise

Mosaïque de cabillaud, émulsion d'huîtres,
asperge et roquette

— PLAT PRINCIPAL INDIVIDUEL AU CHOIX —

Pluma de porc ibérique, sauce miel et cacahuète
et champignons portobello glacés

ou

Dos de cabillaud à la tapenade
et parmentier au safran et à l'huile d'olive

— DESSERT —

Verrine Red Velvet



PAIN ET BOISSONS À VOLONTÉ*

Jusqu'au dessert.

Consultez les conditions de réservation.

*Sodas, eau, verre de bière Alhambra Especial, tinto de verano (vin rouge et limonade), vin rouge ou blanc de la maison et frizzante.



NOËL 2026

Menu végétarien

Menu individuel



Velouté de légumes

Gyozas de légumes
et mayonnaise au Yondu

Tempura de légumes
sauce sweet chili

Falafels, sauce au yaourt

— PLAT PRINCIPAL AU CHOIX —

Wok de légumes

ou

Faux risotto au fromage fumé
et champignons portobello

— DESSERT —

Tiramisu



PAIN ET BOISSONS À VOLONTÉ*

Jusqu'au dessert.

Consultez les conditions de réservation.

*Sodas, eau, verre de bière Alhambra Especial, tinto de verano (vin rouge et limonade), vin rouge ou blanc de la maison et frizzante.

Conditions de réservation

01 PRIX ET CHOIX DU MENU

- ◆ Tous les prix indiqués s'entendent par personne.
- ◆ Pour les menus avec un plat individuel au choix, le choix de chaque convive doit nous être communiqué au moins **7 jours avant** la date de la réservation.

02 DURÉE ET SERVICE

- ◆ La durée estimée du service est de **1 h 30**.
- ◆ Les boissons à volonté sont servies dès que tous les convives sont installés à table et jusqu'au service des desserts.
- ◆ Boissons comprises : sodas, eau, verre de bière Alhambra Especial, tinto de verano (vin rouge et limonade), vin rouge ou blanc de la maison et frizzante.

03 CONFIRMATION ET PAIEMENT

- ◆ Une fois la disponibilité confirmée pour la date demandée, nous vous enverrons un devis personnalisé avec toutes les informations et les instructions pour finaliser la réservation.
- ◆ Pour confirmer la réservation, il est nécessaire de verser **50 % du montant total à l'avance**. La réservation n'est confirmée qu'à réception de l'acompte.
- ◆ Les 50 % restants se règlent à la fin du déjeuner ou du dîner.

04 PONCTUALITÉ

- ◆ Nous accordons un délai de tolérance de **15 minutes** après l'heure de la réservation. Passé ce délai, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité de la table.

05 MODIFICATIONS ET ANNULATIONS

Elles s'appliquent aussi bien à l'annulation totale de la réservation qu'à la réduction du nombre de convives :

PLUS DE

72 heures

Remboursement de 100 % de
l'acompte

ENTRE

72 et 24 heures

Retenue de 50 % de l'acompte

MOINS DE

24 heures

Retenue de l'acompte et
facturation de 100 % du solde

Ces conditions s'appliquent individuellement à chaque convive qui annule ou ne se présente pas, sans modifier celles du reste du groupe.

