

L'ALBUFERA

SINCE 1994

NAVIDAD ✳ 2026

CELEBRACIONES CON UN
TOQUE DIFERENTE

MEDITERRÁNEO TRADICIÓN Y VANGUARDIA

DOS UBICACIONES PARA
COMPARTIR, BRINDAR Y
DISFRUTAR DE NUESTRA ESENCIA
MEDITERRÁNEA





PLAZA CASTILLA

COMERCIAL@GRUPORAZA.COM
C/ MATEO INURRIA 19, MADRID
+34 644 72 94 09

LA MORALEJA

ALBUFERAMORALEJA@HOTMAIL.COM
AV. DE EUROPA 17, ALCOBENDAS
+34 91 662 38 93

NAVIDAD 2026 — CONSULTAR DISPONIBILIDAD Y OPCIONES DE MONTAJE



MENÚ FUMET

L'ALBUFERA

ENTRANTES

PARA COMPARTIR

Ensalada completa como en L' Albufera
Matrimonio de chistorra de Navarra y morcilla de Burgos
Croquetas de jamón y velo de papada Ibérica

PRINCIPAL

A ELEGIR

Paella valenciana
Lubina con compota de tomate al tomillo
Lomo bajo madurado 40 días, Simmental 300 gr

POSTRE

Soberte de limón

BODEGA

UNA BOTELLA POR CADA DOS PERSONAS

Vino Blanco:
Javier Sanz D.O. Rueda
Vino Rosado:
Chivite Las Fincas
Vino Tinto:
Viña Salceda D. O Ca. Rioja

INCLUIDO POR PERSONA:

AGUA MINERAL • APERITIVO DE CERVEZA
O REFRESCO • CAFÉ • PAN

65€ IVA INCLUIDO

L'ALBUFERA
SINCE 1994





MENÚ SOCARRAT

L'ALBUFERA

ENTRANTES

PARA COMPARTIR

Cecina de León con polen fresco
Croquetas caseras de jamón y boletus
Ensalada de tomate rosado con cebolla y ventresca de atún
Calamares de potera con su rebozado y aliño

PRINCIPAL

A ELEGIR

Arroz del señoret
Merluza de pincho a la parrilla
Lomo bajo madurado 40 días, Simmental 300 gr

POSTRE

Tarta de queso con dulce de leche

BODEGA

UNA BOTELLA POR CADA DOS PERSONAS

Vino Blanco:
La Val D.O. Rías Baixas
Vino Rosado:
Chivite Las Fincas
Vino Tinto:
Pesquera Crianza D.O Ribera del Duero

INCLUIDO POR PERSONA:

AGUA MINERAL • APERITIVO DE CERVEZA
O REFRESCO • CAFÉ • PAN

70€ IVA INCLUIDO

L'ALBUFERA
SINCE 1994





MENÚ SEÑORET

L'ALBUFERA

ENTRANTES

PARA COMPARTIR

Croquetas de jamón y velo de papada Ibérica
Gambón al ajillo
Pulpo a la gallega
Ensalada completa como en L' Albufera

PRINCIPAL

A ELEGIR

Arroz de bogavante
Solomillo de vacuno mayor
Merluza de pincho a la romana

POSTRE

Tarta de chocolate al 75%

BODEGA

UNA BOTELLA POR CADA DOS PERSONAS

Vino Blanco:
Hoya de los Lobos D.O. Navarra
Vino Rosado:
Chivite Las Fincas
Vino Tinto:
Marqués de Murrieta Reserva D.O Ca Rioja

INCLUIDO POR PERSONA:

AGUA MINERAL • APERITIVO DE CERVEZA
O REFRESCO • CAFÉ • PAN

75€ IVA INCLUIDO

L'ALBUFERA
SINCE 1994





CÓCTEL FUMET

L'ALBUFERA

ENTRANTES

Tortilla de patata
Chupito de salmorejo
Pimientos asados con ventresca
Nuestra gilda
Croquetas caseras de jamón y boletus
Pincho de chistorra de Navarra a la parrilla con encurtidos
Arroz negro con sepia

POSTRE

Trufa de chocolate

BODEGA

UNA BOTELLA POR CADA TRES PERSONAS

Vino Blanco:
Javier Sanz D.O. Rueda
Vino Rosado:
Chivite Las Fincas
Vino Tinto:
Viña Salceda D. O Ca. Rioja

INCLUIDO POR PERSONA:

AGUA MINERAL • APERITIVO DE CERVEZA
O REFRESCO • CAFÉ • PAN

60€ IVA INCLUIDO

L'ALBUFERA
SINCE 1924





CÓCTEL SOCARRAT

L'ALBUFERA

ENTRANTES

Ensaladilla rusa cremosa
Trufa de cabrales con polvo de jamón
Nuestra gilda
Hummus casero de garbanzos
Crema de aguacate con gambón al ajillo
Buñuelo de morcilla y piñones con miel de caña
Pincho de chistorra de Navarra con encurtidos
Merluza en tempura con mayonesa de soja
Arroz a banda

POSTRE

Trufa de chocolate

BODEGA

UNA BOTELLA POR CADA TRES PERSONAS

Vino Blanco:
La Val D.O. Rías Baixas
Vino Rosado:
Chivite Las Fincas
Vino Tinto:
Pesquera Crianza D.O Ribera del Duero

INCLUIDO POR PERSONA:

AGUA MINERAL • APERITIVO DE CERVEZA
O REFRESCO • CAFÉ • PAN

65€ IVA INCLUIDO

L'ALBUFERA
SINCE 1994





CÓCTEL SEÑORET

L'ALBUFERA

ENTRANTES

Pimientos asados con ventresca
Cecina de León con polen fresco
Trufa de cabrales con polvo de jamón
Hummus casero de garbanzos
Crema de aguacate con gambón al ajillo
Mini steak tartar
Croquetas de jamón y boletus
Esgarraet de bacalao valenciano
Pincho de pulpo a la gallega
Arroz de pato, foie y setas

POSTRE

Tiramisú

BODEGA

UNA BOTELLA POR CADA TRES PERSONAS

Vino Blanco:
Hoya de los Lobos D.O. Navarra
Vino Rosado:
Chivite Las Fincas
Vino Tinto:
Marqués de Murrieta Reserva D.O Ca Rioja

INCLUIDO POR PERSONA:

AGUA MINERAL • APERITIVO DE CERVEZA O REFRESCO • CAFÉ • PAN

70€ IVA INCLUIDO

L'ALBUFERA
SINCE 1994



OPCIONES PARA PERSONALIZAR TU CELEBRACIÓN



BARRA LIBRE PARA DESPUÉS DEL EVENTO

1 HORA - 20€ POR PERSONA
Marcas concertadas
Consultar marcas premium

2 HORAS - 30€ POR PERSONA
Marcas concertadas
Consultar marcas premium

A PARTIR DE 3 HORAS
Consultar



COPAS SUELTAS PARA GRUPOS

PRECIO CERRADO
Marcas concertadas
8€ POR PERSONA

Marcas premium
10,5€ POR PERSONA



SERVICIOS ADICIONALES

CONTRATACIÓN DE DJ EXCLUSIVO PARA EL EVENTO
A partir de 100€

CONTRATACIÓN DE GRUPO EN DIRECTO
Consultar precio y disponibilidad del grupo por estacionalidad

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%
50€/Kg de jamón
120€ el cortador de jamón

INFORMACIÓN PRÁCTICA



FORMAS DE PAGO

50% DE SEÑAL
Para confirmar la reserva

50% RESTANTE
El día del evento
a su finalización



HORARIOS DE LOS ESPACIOS

COMIDAS
Hasta las 18:30 h

CENAS
Hasta la 1:00 h



CONDICIONES GENERALES

Todas las consumiciones posteriores a las comidas o cenas, o no pactadas, se cobrarán aparte según la carta del restaurante.

A partir de los tres días naturales previos a la celebración del evento, cualquier reducción en el número de asistentes confirmados estará sujeta a penalización, facturándose el importe correspondiente.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

GRACIAS

POR CONFIAR EN
NOSOTROS

¡Feliz Navidad 2026!

L'ALBUFERA

SINCE 1994

L' ALBUFERA PLAZA CASTILLA
COMERCIAL@GRUPORAZA.COM

L' ALBUFERA LA MORALEJA
ALBUFERAMORALEJA@HOTMAIL.COM