

Cena de Gala

*Fin de Año
2010*

Petit Amuse-Guele

Ravioli de Puerro y Patata con Porrusalda y Bacalao
Salmorejo de Habichuelas Verdes con Crujiente de Jamón

Menú

Jugo de Setas de Temporada con Emulsión de Anacardos y
Salteado de Rovellones con Melanosporum

Mamia de Foie y Bogavante con Velo Meloso de Tawny y Remolacha Crujiente

Rodaballo Infusionado de Cítricos con Risotto de Frutas y Cremita Marina
de Melocotón Asado al Tomillo Limonero

Haciéndole Referencia al Daiquiri de Frambuesa con Cuchara

Solomillo de Buey con Lacado Crujiente de Ibéricos y Piñones sobre Ragout de Patatas y
Jugo Reducido de Uva Syrah

Madelaine de Plátano con Compota de Plátano y Tomate de Vainilla de Tahití
con Sopa de Chocolate con Dentelles

Café de Colombia

Delicias Navideñas

Uvas de la Suerte

COTILLON

Cotillón amenizado por Disk-Jockey, Bolsa de Cotillón
Barra Libre hasta la Madrugada (Consulte Composición Bebidas)
Caldo Albayziner y Canapés
Fin de Fiesta con Chocolate y Churros

Bebidas:

Vino Blanco D.O, Rueda
Vino Tinto Reserva D.O. Rioja
Cava Brut Nature, Agua Mineral,
Cervezas, Refrescos

Precios PAQUETE FIN DE AÑO 2010

Persona en Doble con CENA DE GALA y
desayuno incluido 165,00 €
Suplemento habitación Single 55,00 €
3ª Persona Adulto 15% Descuento
Niños 7-12 años 40% Descuento

Niños 2- 6 años Consumo según Carta. Pago Directo

Suplemento Cotillón: 59,00 € por persona

*Todos los precios llevan el IVA incluido

Obligatoria Reserva Previa:

Reserva de mesas mínimo 4 personas,
si menos, mesas a compartir.