

NOCHEVIEJA 2011

Cena de Gala



Cóctel de Bienvenida

Champagne Mumm con Fresas
Cubo de Foie Micuit con Bizcocho Especiado y Amaretto
Chupa-Chups de Codorniz

Menú

Delicias del Mediterráneo Cocidas con Salsa de Coral
Cigalas de Almería
Langostinos de Vinaroz
Quisquillas de Santa Pola

Festival de Quesos del Mundo

Membrillo Casero

Orejones Secos

Jamón Ibérico de Bellota Reserva Especial, Jabugo

Tomate Raff Rallado con Aceite Arbequina

Timbal de Dorada Salvaje del Mar Menor

Mini Verduritas Naturales

Salsa de Boletus

Solomillo de Ternera Lechal a la Parrilla

Paja de Patatas Spunta

Pera Ercolina al Vino Dulce

Salsa de Pedro Ximénez

Sorbete de Fresa con Vinagre Balsámico

Postre

Belmonte Frío y Helado de Canela

Café e Infusiones

Uvas de la Suerte

Dulces de la Abuela Navideños

Bodega

Vino blanco Fillaboa Albariño, D.O. Rías Baixas

Vino tinto Murua reserva 2004, D.O.C. Rioja

Champagne Mumm Cordon Rouge Brut, Reims-Francia

Barra Libre

Resopón de Madrugada

Consomé de Jabugo con Hierbabuena

Mini Chapatina Crujiente de Lomo Adobado al Orégano

Mini Chapatina Crujiente de Solomillo a la Brasa

Chocolate Cobertura Caliente

Mini bollería Artesana

TARIFAS:

OPCIÓN 1: 180 €

(Cena, Cotillón, Habitación y Desayuno Buffet)

OPCIÓN 2: 150 € (Cena y Cotillón)

OPCIÓN 3: 110 €

(Cotillón, Habitación y Desayuno Buffet)

OPCIÓN 4: 80 € (Cotillón)

NIÑOS (hasta 12 años) 50% descuento

Suplemento por persona en Individual 35€

Suplemento habitación Superior 15 €

PRECIOS POR PERSONA IVA INCLUIDO.