



CENA ESPECIAL DE NOCHEBUENA

24 de Diciembre 2018

Entradas a centro de Mesa

Jamón Ibérico de Bellota

Selección de Quesos con sus Frutos Secos y Compotas

Almejas a la marinera

Menú

Crujiente de Centollo sobre Bisqué de Cigalitas

Lomito de Corvina sobre Puré de Albahaca y Salsa Holandesa

Carré de Cordero Asado con Jugo de Naranja y Tomillo

Crema de Chocolate y Sorbete de Mandarina con Hierbabuena y Mango

Bodega

Copa de Bienvenida

Cervezas, Refrescos, Vino Blanco Entreflores 100% Verdejo Superior,
Vino Tinto Azpilicuega Crianza (D.O. Rioja), Café y Cava Castillo de Perelada
Brut Reserva (D.O. Cava)

Precio por persona 85,00 € (10% IVA incluido)

Condiciones de Reserva:

Menú cerrado

Inicio a las 21.00h. y finalización a las 23.00 h.

Plazas limitadas

**Reservas de Mesas en Salón Compartido según Reservas
Cancelaciones con menos de 72 horas conllevan gastos 100%**