



MENÚ FIN DE AÑO 2011-2012

ENTRANTES

*Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo, Queso viejo puro de oveja
Caña de lomo ibérica de bellota, Gambas blancas de Huelva cocidas
Olivas gordales de Sanlúcar, Selección de ahumados*

PRIMER PLATO

Crema de bogavante

SEGUNDO PLATO

*Suprema de merluza fresca rellena de gambón horneada al Moët Chandon
acompañada de spaghetti de sepia en su tinta*

TERCER PLATO

*Solomillo ibérico Sánchez Romero al Horno de Curro acompañado de
mousse de batata y crujiente de jamón*

POSTRE

Tarta Doña Concha

BEBIDAS

*Vino de La Rioja (Tinto), Lambrusco, Cerveza, Refrescos
Brindaremos con Freixenet el año Nuevo*

BARRA LIBRE

ESPECTÁCULOS DE:

*Orquesta en directo, grupo de sevillanas y rumbas, discoteca, tómbola de
regalos y premios, servicio de guardarropa, parking vigilado y mas...*

Mucho más

Uvas de la suerte - Pastelería - Caldito casero – Canapés variados...

PRECIOS:

CENA + COTILLON: 75€/Persona

*SOLO COTILLON (a partir de las 12,30 horas): 50€/Persona con mesa
resevada*

Precio Especial para niños (de 3-14 años): 45€