MENÚ DE NOCHEVIEJA 2017

APERITIVO A CENTRO DE MESA

Pizarra de jamón ibérico con queso ahumado y sus picos

Crema de bogavante con taquitos de cabracho

Crumble de boletus y langostinos con salmón perfumado y coulis de albahaca

Sorbete de champagne

Medallón de solomillo de ternera trufado sobre dúo de puré tupinambo y patata violeta

Mousse de nutella

Bodega completa

98,90 euros iva incluido

Bolsa de cotillón incluido
Comienzo cena gala 21:00h
Copa 10,00€
Refresco 5€

Isla de Garena
HOTEL