



Menú Especial
Fin de Año 2017



Bodega Incluido Menú:

Agua Mineral con y sin Gas

Refrescos

Cerveza

Vino Fino (Quinta , Pavón ó Tio Pepe)

Vino Oloroso (Bailen , 10 RF)

Palo Cortado (Lustau)

Vino Blanco Pirita

Vino Tinto Marques de Riscal Reserva

Cava Juve Camps



Aperitivos en mesa a compartir

Jamón Ibérico de Bellota con Pan de Cristal

Queso Viejo con Dúo de Mermeladas

Envuelto de Calabacín con Ceviche de Merluza

Rocas de Langostinos y Cangresos con Tinta de Calamar

Menú

Consomé Navideño con Guarnición

Carpaccio de Buey cn Lascas de Queso Parmesano y Esferas de AOVE

Sorbete de Mandarina al Cointreau

*Rodaballo al Horno sobre Espejo de Guisantes y Tirabeques Salteados al
Vino Fino*

Crema de Fresas con Helado de Queso Payoyo y Piñones Caramelizados

Café, Infusiones

Petit Four

Copa de Cava y Uvas de la Suerte

PRECIO: 95 € Iva Incluido



CONDICIONES DE RESERVAS FIN DE AÑO

- * La cena comenzará a las 21.00 hs*
- *Solo se servirá el menú especial, no estando vigente la carta de restaurante para esa fecha, en caso de tener alguna intolerancia, avisenoslo con antelación.*
- *Para la reserva definitiva de mesa, deberá realizarse un deposito del 30%, el resto del pago debera estar realizado antes el 25 de diciembre.*
- * Se necesita un minimo de 20 comensales para la realización de la cena.*
- *Aforo limitado.*
- *Para cualquier consulta, reserva o confirmación, debe ponerse en contacto con el departamento comercial del Hotel en el telefono 956-860777 ó al correo electronico repcion@hdmpuerto.com*

Muchas gracias