



*Menú Especial*  
*Fin de Año 2018*



*Bodega Incluido Menú:*

*Agua Mineral con y sin Gas*

*Refrescos*

*Cerveza*

*Vino Fino (Quinta, Pavón o Tío Pepe)*

*Vino Oloroso (Bailen, 10 RF)*

*Palo Cortado (Lustau)*

*Vino Blanco Pirita*

*Vino Tinto Marqués de Riscal Reserva*

*Cava Juve Camps*



**Aperitivos en Mesa a Compartir**

*Jamón Ibérico de Bellota con Pan de Cristal*

*Queso de la Sierra de Cádiz*

*Langostinos de Sanlúcar*

*Erizo de Mar*

**Menú**

*Ensalada de Bogavante con Dados de Fresas Silvestres, Gel de Pomelo y Naranja Sanguina*

\*\*\*

*Sorbete de Mango al Pedro Ximénez*

\*\*\*

*Solomillo de Ternera con Verduras Torneadas y Patatas Ahumadas*

\*\*\*

*Esfera de Chocolate con Mousse de Chocolate Blanco y Frutos Rojos Encurtidos*

\*\*\*

*Café, Infusiones*

*Petit Four*

*Copa de Cava y Uvas de la Suerte*

**PRECIO: 105 € Iva Incluido**



**MENU INFANTIL**

**Aperitivos en Mesa a Compartir**

*Jamón Ibérico de Bellota con Pan de Cristal*

*Queso de la Sierra de Cádiz*

**Menú**

*Canelones de Carrillada con Reducción de Oloroso*

\*\*\*

*Popieta de Solomillo de Ternera con Patatas Francesas*

\*\*\*

*Mousse de Chocolate con Virutas de Chocolate Blanco y Helado de Caramelo*

\*\*\*

*Petit Four*

*Uvas de la Suerte*

**Bebidas Incluidas: Agua y Refrescos**

**Precio: 44 € 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 o alergia alimenticia, avísenoslo con antelación.*

*\*Para la reserva definitiva de mesa, deberá realizarse un depósito del 30%, el resto del pago deberá estar realizado antes el 25 de diciembre.*

*\*Aforo limitado.*

*\*Para cualquier consulta, reserva o confirmación, debe ponerse en contacto con el departamento comercial del Hotel en el teléfono 956-860777 o al correo electrónico [repcion@hdmpuerto.com](mailto:repcion@hdmpuerto.com)*

*Muchas gracias*