

Menú Cena Fin de Año 2021

al centro

Copa Ibérica de Joselito.
Terrina de Buey de Mar.
Croquetas de jamón Ibérico.
Pincho de langostino envuelto en Brick
y tomate picante.

menú

Gambas blancas y Lubina marinada con
salsa de ostras, algas y coral.

--

Foie sobre pan de brioche, manzana y
gelatina de moscatel.

--

Lomo de pescado de roca, puré de
calabaza, cacahuets frescos
y ajos tiernos.

--

Muslo de pato confitado con salsa de
arándanos y cassis, chutney de mango
y patatas en abanico.

postre

Espanja helada de chocolate sobre
café, pistachos garrapiñados y teja de
chocolate.

Uvas de la Suerte

bebidas

Vinos de Jerez.

Blanco Chapirore. D.O. Rueda Superior
prefiloxérico.

Tinto Valenciso. D.O. Rioja Reserva
Añada 2015

Cava Gran Reserva ARS Collecta
Codorniu 2017

Café o Infusiones

...

El Faro
de El Puerto

Precio por persona: 95.00 Euros (IVA Incluido)
Whiskies, Brandies, Licores no están incluidos.

Menú Cena Fin de Año 2021

Menos de 12 años

al centro

Copa Ibérica de Joselito.
Queso payoyo semi

menú

taquito de pescado de roca en tempura
con mahonesa

--

Solomillo de Ibérico a la Plancha con
patatas fritas.

postre

Bizcocho de chocolate templado con
helado de vainilla.

bebidas

Agua Mineral y refrescos

Precio por persona: 45.00 Euros (IVA Incluido)

Condiciones de la Reserva:

-Las reservas para la cena de fin de año se harán exclusivamente por correo electrónico o a través del teléfono.

-Para confirmar la reserva será indispensable haber realizado a través de transferencia bancaria el pago de la mitad del importe del menú. El importe será devuelto siempre que se justifique fuerza mayor (restricciones, enfermedad, etc.) o se haga la cancelación 48 horas antes de la reserva.

Los menús incluyen exclusivamente los platos y las bebidas que vienen detallados. Las consumiciones que no vengan incluidas serán abonadas aparte.

Si tiene usted alguna alergia o intolerancia, no dude en hacerlo saber en el momento de hacer la reserva.