

Cena de Gala

Fin de Año 2021





Bodega Incluida en el Menú:

Agua Mineral

Refrescos

Cerveza

Vino Fino (Quinta, Pavón o Tío Pepe)

Vino Oloroso (Bailen, 10 RF)

Vino Blanco Marqués de Riscal Rueda

Vino Tinto Forlong Assemblage

Cava Juve Camps



MENÚ ADULTOS

Aperitivos en Mesa a Compartir

Consomé de Navidad al Aroma de Hierbabuena

Jamón Ibérico de Bellota Con Tostas de Tomate

Selección de Quesos de la Sierra de Cádiz con Frutos Secos

Langostinos de Sanlúcar

Menú

Ensalada de Ahumados con Verduras a la Plancha y Vinagreta de Aguacate y Anacardos

Sorbete de Frambuesa al Cava

Solomillo de Ternera a la Brasa acompañado de Salsa de Mostaza Antigua y Cebollino y Parmentier de Patata al Parmesano

O

Lomo de Corvina al Horno con Vinagreta de Almendras y Mojama con Aroma de Salvia acompañado de Patatas Panaderas

Tarta Selva Negra con Aroma de Ron y Naranja

Café e Infusiones

Petit Four

Copa de Cava y Uvas de la Suerte

Precio por persona: 110€



Cena de Gala 2021

MENÚ INFANTIL

Aperitivos en Mesa a Compartir

Jamón Ibérico de Bellota con Pan de Cristal

Quesos de la Sierra de Cádiz

Menú

Lasaña de Carne Gratinada al Horno

Popieta de Solomillo de Ternera con Bastones de Patatas

Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla

Petit Four

Uvas de la Suerte

Bebidas Incluidas: Agua y Refrescos

Precio por persona: 50€



Cena de Gala 2021

CONDICIONES DE RESERVAS FIN DE AÑO

- * *El recibimiento y copa de bienvenida comenzará a las 20:30 horas*
- * *La cena comenzará a las 21:00 horas*
- * *Solo se servirá el menú especial, no estando vigente la carta de restaurante para esa fecha*
- * *Antes del 25 de diciembre habrá que especificar la elección entre carne o pescado*
- * *En caso de tener alguna intolerancia o alergia alimentaria, avísenoslo con antelación*
- * *Para la reserva definitiva de mesa, deberá realizarse un depósito del 30%, el resto del pago deberá estar realizado antes del 25 de diciembre. En caso de cancelación por parte del cliente, dicho depósito no será devuelto*
- * *Aforo limitado*
- * *Para cualquier consulta, reserva o confirmación, debe ponerse en contacto en el teléfono 956 86 07 77 o al correo electrónico*
recepcion@hdmpuerto.com

Muchas gracias y feliz año nuevo

