

NOCHE FIN DE AÑO 31-12-2025

VINO DE HONOR, CAZALLA Y BOCADITOS

APERITIVOS FRIOS EN PLATO

INDIVIDUAL:

- Bombón de foie con manzana caramelizada y mermelada.
- Jamón de Recebo con caña de lomo
- Quesos manchegos y cremosos
- Selección de ahumados: salmón y bacalao sobre coulis de tomate.
- Salpicón especial con pulpo



Teléfono de contacto

634 859 138- 661 017 678

Plazas limitadas

APERITIVO CALIENTE:

Farseyet de calamar con paté de aceitunas negras

PRIMER PLATO:

Mosaico de mariscos hervido y a la plancha:
langostinos, cigalas mediterráneas, y gambas
langostineras

SORBETE DE LIMÓN

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

- Abanico de carrillada de ternera con salsa y guarnición
- Cazuela de bacalao a la marinera con cola de gambas y almejas

POSTRE:

Capricho de fin de año
Dulces típicos navideños
Uvas de la suerte, copa de cava o sidra

97€ (POR PERSONA)
BARRA LIBRE DE REGALO
DOS SALAS:
ORQUESTA o DISCO-MÓVIL

RESOPON

*Embutidos variados,
tosta de tomate con jamón
Ensaimadas,
chocolate caliente.....etc*

BEBIDAS:

Tinto de Rioja, Blanco de Rueda, Rosado Lambrusco o Peñascal.
Cervezas heineken , Refrescos, Aguas Solan de cabras
Café e infusiones.



**El pago de los menús se efectuará antes de la fecha
del evento**

Solicita información sobre nuestros
menús veganos, sin gluten etc..