



## Menú Fin de Año 2017

Ensalada de vieiras con brotes y láminas de fresas

Mojama de atún y huevas de merluza  
Jamón ibérico de bellota y lomo ibérico de bellota

Gamba blanca de Huelva cocida  
Cigalitas al salteadas con ajetes, brandy y gengibre  
Nécora cocida



Crema de vígaros con brocheta de langostino



Sorbete de mango y fresh de sandia



Paletilla de lechal con patatas asadas y verduritas al wok



Pasión por el melocotón con espuma helada



café, infusiones, dulces de Navidad y uvas de la suerte



selección de licores

### Bodega

Finca Antigua. Crianza. D.O. Mancha  
Dominio de Fontana blanco. Verdejo / Sauvignon Blanc. D.O. Mancha  
Viña Vid rosado. Bobal. D.O. Manchuela  
Raventós i Blanc. Brut  
Cerveza, Agua Solán de Cabras y Refrescos

*Cotillón con discoteca móvil hasta las 4:30 horas  
El servicio de barra será de pago directo según consumo*

**PRECIO POR PERSONA: 88.00 € I.V.A. INCLUIDO**



## *Menú Fin de Año 2017 niños*

*croquetas de jamón ibérico*



*langostinos cocidos*



*nuggets y alitas de pollo*



*fritura de chipirones*



*chuletillas de lechal con patatas fritas*



*pasión por el melocotón con espuma helada*

## *Agua y Refrescos*

*Agua Solán de Cabras*

*Coca-Cola*

*Fanta de naranja*

*Fanta de limón*

**PRECIO POR PERSONA: 44,00 € I.V.A. INCLUIDO**