



MENÚ CENA DE CARNAVAL
SABADO 20 FEBRERO
AÑO 2010



MENU DEGUSTACIÓN

Selección de ibéricos
(Jamón y caña de lomo de bellota, queso curado de oveja)

Surtido de marisco cocido
(Gambas de la Bahía, langostinos de Sanlúcar y cigalas de Huelva)

Mousse de patatas con pulpo a la gallega y emulsión de pimentón

Caldito de puchero carnavalesco

Dados de merluza de pincho con pimientos del piquillo

Solomillo de ternera con salsa de setas, foie y muselina de calabacines

Brazo gitano relleno de frutos secos y chocolate templado

Café

BEBIDAS

Agua

Cerveza

Refrescos

Vino Blanco, Rosado, Rioja y Ribera de la casa

Importante: Si alguno de los comensales fuese alérgico, celíaco,... rogamos nos lo hagan saber. Gracias.

Barra libre

Bolsa de cotillón

Servicio de guardarropa

Cena amenizada por el grupo "Ciclos"

ACTUACIONES:

Medio Siglo (Los Majaras)

Los Parapapá (Kike Remolino)

Los que siempre te dan la espalda (El Canijo)

Los cuartetos también lloran (Gago)

110,00 € / Pax

7% I.V.A. INCLUIDO