



MENÚ CENA DE CARNAVAL
VIERNES 19 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)

Pudín de erizos caleteros

Caldito de puchero carnavalesco

Taco de atún rojo de almadraba sobre compota de tomate y
piquillos con vinagreta de pata negra

Solomillo de ternera con terrina de patatas, bacon y crema de Idiazabal

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:

Los Santos (J. Bienvenido)

Los que no se enteran (Selu)

Los emires por donde lo mire (Yuyu – Sánchez Reyes)

Los vaqueros de Springfield (Morera)

110,00 € / Pax

7% I.V.A. INCLUIDO