

B HOTEL

GRAN COCKTAIL

Coca de cristal con tomate y jamón ibérico
Quiche de espinacas y queso de cabra
Timbal de verduras asadas y queso de cabra
Mini panecillo de Viena de salmón ahumado, crema de queso, lechuga y tomate
Platillo de meloso de ternera a baja temperatura con salteado de setas en cocotte
Piezas de makis
Cubito de bacalao con mayonesa de cítricos
Vasito con ensalada de gambitas, cangrejo, palmitos y salsa de coco y mascarpone

POSTRES

Mini carrot cake
Vasito de gelatina de melón y mojito

BODEGA

Aguas
Vino Blanco
Vino Tinto
Cafés, infusiones

50€/ persona , IVA incluido.
Grupo mínimo de 20 comensales.
El menú consta de entrante, plato principal y postre.
El menú elegido (el mismo por todos los comensales) y número de comensales final deberá ser comunicado con 7 días de antelación al Hotel (posteriormente no se aceptarán modificaciones).