

CENA – BAILE DE CARNAVAL

18 de Febrero de 2012, a las 21,30 horas.

Cocktail de bienvenida

- Buñuelos de salmón ahumado
- Cucharitas selectas
- Crujiente de paté ibérico con mermelada de frambuesa
- Bolsita de pisto
- Pastelitos de pescado a la plancha
- Caramelos de pasta brick
- Triángulos de naranja con bacon
- Canapés variados

Menú

- Crema de almendra o de melón con crujiente de jamón
- Creppes rellenos de brandada de bacalao con salsa de piquillo
- Solomillo ibérico “filet mignon” al vino tinto con guarnición o algún pescado (elegir)
- Crujiente de frutos secos con chatilly y helado de vainilla

Bebida

- Vino Blanco de Rueda
- Vino tinto Rioja Joven
- Cava “Rigol Brut”
- Agua, café y licor

Precio: 34 euros por persona. Las consumiciones alcohólicas tienen un precio de 5 euros y las consumiciones sin alcohol de 2 euros.