



## Menú

### Para picar...

#### Surtido individual

Surtido de jamón ibérico con almendritas y quesos semicurado de Álora  
Tosta de sardina ahumada sobre lecho de pepinillo, cebolla morada y ralladura de huevo

### Empezamos con mariscos...

Mariscada individual

### Continuamos con algo suave...

Ensalada de yogurt con salsa de frutos rojos, pollo, frutos secos e hilado de patatas fritas

### Un toque de la casa para cambiar de plato...

Sorbete de frutas tropicales

### Una jugosa carne como plato principal...

Abanico de cerdo ibérico con patatas casqueadas y salsa barbacoa

### Para terminar la cena con un toque dulce...

Dulce de leche con coulis de frutos rojos

### Para brindar...

Espumoso de moscatel

### Bodega...

Rioja crianza Monte Lagares, Blanco verdejo Finca los Trenzones

### Para empezar la fiesta...

Uvas de la suerte + Bolsa de cotillón

**Incluye 1 Copa por persona**

**Precio adulto: 99€**



*Reservar*

**Reservas abonadas antes del 31 de octubre tienen una segunda copa gratis**

**Si desean tomar más copas: 6€ combinado de primeras marcas / 4,5€ los licores / 65€ botellas 12 refrescos**

Puede cancelar su reserva sin gastos hasta 7 días antes del evento, cancelaciones con menos de 7 días abonarán un 50% del importe de la reserva.

# Cena nochevieja 2024

Plazas limitadas

## Menú infantil

### Para picar

Surtido de jamón ibérico con almendritas y quesos semicurado de Álora

### Plato principal...

Lagrimitas de pollo con triángulo de pizza y patatas fritas

### Un toque de la casa para cambiar de plato...

Sorbete de frutas del bosque

### Para terminar la cena con un toque dulce...

Dulce de leche con coulis de frutos rojos

### Para recibir el año...

Uvas de la suerte

Bolsa de cotillón

### Para brindar...

Champín "Sin alcohol"

Menú infantil 49€

No esta permitido pedir menú infantil para compartir, el pago se realizará por plazas reservadas



[Alojamientos cercanos CLICK AQUÍ](#)