



MENÚ CENA DE VERANO

Viernes 3 de Agosto de 2012

CENA EN EL JARDÍN DE LOS CÍTRICOS

FIESTA CON DJ EN EL SALÓN CAMARA HASTA LAS 4:00 h

Cócktail de aperitivos de bienvenida 21:00 h

Tostadita de sobrasada con mermelada de naranja amarga

Eclairs de varios sabores: de salmón, paté, queso, etc.

Cucharita de crema de queso con avellana caramelizada

Vol-au-vent de mariscos con salsa rosa

Cigarritos crujientes de morcilla y pistachos

ENTRADAS

Jamón ibérico de bellota

Tostas de pan con tomate natural rallado

Nuestra clásica ensaladilla de merluza

Vieiras laminadas al cardamomo con berberechos y mermelada de limón

Ensalada de tomate con canónigos, queso fresco y aceite de albahaca

PRIMERO

Bacalao en hojaldre sobre crema de piquillos y ratatouille de verduras

SEGUNDO

Paletilla de cordero en su jugo con toque de brasa

POSTRE

Copita de helado de café con chocolate caliente y avellanas caramelizadas

CAFÉ E INFUSIONES

BEBIDAS

Cerveza, refrescos y agua mineral

Vino blanco Larrua D. O. Rueda

Vino tinto crianza Glorioso D. O. Rioja

1 consumición de barra libre incluida

Precio por comensal : 40,00 € + 8 % IVA

Nota :

Añadir quisquillas hervidas de la Bahía de Santa Pola: + 5 €

Añadir 3 gambas rojas a la plancha : +12 €

Consumiciones de la barra libre : 4 €