

CENA FIN DE AÑO 2016

COPA DE BIENVENIDA

Cake pops de queso y naranja cadenera
Macaróns de picantón y frambuesas
Camarones Crujientes, Muselina de Ajo Negro y Brotes
Mini Patatitas Huecas Rellenas Pulpo, Ventresca y Al ajillo
Carabinero Almendrado con Salsa de Ostras

MENÚ

Milhojas de Cheff Foie Grass, Queso de Cabra Payoya y Manzana Granny Smith con
Confitura de Higos y Germinados

* * * *

Crema de Bogavante con Lomo de Bacalao confitado, Aceitunas y Habitas Baby

* * * *

Cochinillo a Baja Temperatura, Chutney de Mango y Cremoso de Calabaza

* * * *

Nuestra Torrija Brioche Caramelizado, Tulipa de Caramelo y Helado de Vainilla a la
Antigua

* * * *

Delicias Navideñas

BODEGA ABADES

Agua Mineral Lanjarón
Vino Blanco DO Condado de Huelva Viña Abades
Vino Tinto DO Rioja Cerro Añón Crianza
Cava Freixenet

FIESTA COTILLÓN

Uvas de la Suerte
Bolsa Cotillón
Chocolate Navideño
Pastelitos de la Casa
Barra Libre Excluidas Reservas

CENA/ COTILLÓN

	ADULTOS	NIÑOS 13 A 17	NIÑOS 02 A 12
CENA + COTILLON	135,00 €	100,00 € (*)	65,00 € (+)
CENA	85,00 €	60,00 € (*)	40,00 € (+)
COTILLON	65,00 €	45,00 €	30,00 €
(*) Niños de 13 a 17 años – Incluye Cena Menú Adultos			
(+) Niños de 02 a 12 años – Incluye Cena Menú Infantil			

*Precios por persona y Servicio

CENA/ COTILLÓN - ALOJAMIENTO

	1 NOCHE	2 NOCHES	3 NOCHES	4 NOCHES
H-D + CENA-COTILLON	170,00 €	200,00 €	225,00 €	245,00 €
H-D + CENA	120,00 €	150,00 €	175,00 €	195,00 €
H-D + COTILLON	100,00 €	130,00 €	155,00 €	175,00 €
Descuento 3ª persona en Doble				15%
Dto. Niños hasta 12 años compartiendo 2 adultos – Menú Infantil				50%
Suplemento diario habitación DUI				25,00 €

*Precios por persona y día

- 10% IVA INCLUIDO
- HORARIO COTILLÓN HASTA LAS 7 DE LA MADRUGADA
- Precios incluyen según disponibilidad LATE CHECK OUT – DIA 01-01-2017