

Fin de año

Menú cena 31 de Diciembre 2018

MENÚ FIN DE AÑO 2018

MENÚ FIN DE AÑO

162€

(incluido IGIC)

VENTA ANTICIPADA
POR PERSONA

Caviar sobre blinis acompañado de fresh cream de mandarina y gel de limón.



🍷 Cava Brut Nature Tantum Ergo Pinor Noir - D.O. Cava Requena

Lingote de foie en cobertura de frambuesa con peta zeta de oro.



🍷 Cava Brut Nature Tantum Ergo Pinor Noir - D.O. Cava Requena

Carpaccio de carabineros cocinado con su bísquet.



🍷 Guiguan blanco seco criado sobre lias - D. O Lanzarote

Medallones de bogavante con emulsión de lima y huevas de salmón sobre tartar de aguacate y mango.



🍷 Guiguan blanco seco criado sobre lias - D. O Lanzarote

Sorbete de lima kafir y mandarina con esferificación de Champagne.



Solomillo de ternera lechal con cremoso de queso flor, salsa de chantarellas y papas duquesa trufadas.



🍷 Bassus Finca Castilla Herrera - D.O.P. Valencia.

Choco-gold.



🍷 Moët Chandon Imperial Brut Nature

Mignardises navideños

Agua mineral

Refrescos

Café

Una copa en el Pool&Bar

* 178€ precio por persona.



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA *****

España · t. (+34) 928 800 000 · ventas@arrecifehoteles.com · www.aghotelspa.com

Fin de año.