

Fin de año

Menú cena 31 de Diciembre 2018

Vegetariano

MENÚ FIN DE AÑO

162€

(incluido IGIC)

VENTA ANTICIPADA
POR PERSONA

MENÚ FIN DE AÑO 2018

Aguacate con yema de mango y caviar de fresa.

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

Lingote de toffu en tempura de kimchi sobre cama de quinoa y pico de gallo.



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

Carpaccio de zuquini y calabaza con consomé vegetal.

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

Berenjena asada, rellena de vegetales y aire de glace de teriyaki.



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

Sorbete de lima kafir y mandarina con esferificación de Champagne.



Selva verde, cremoso de arroz bomba con sus vegetales.



🍷 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.