

Menú Especial Nochevieja

31 DICIEMBRE 2014

APERITIVO:

Copa fría caprese con aliño de Jerez y crujiente de aceitunas negras

ENTRANTES:

Emulsión de patata trufada con carpaccio de pulpo al pimentón de la vera

Timbal de verduritas a la parrilla con gratén de queso y Langostinos en tempura

PESCADO:

Lomo de besugo confitado en aceite a baja temperatura sobre cama de calabaza

SORBETE

Gelee de manzana verde y sorbete de mojito cubano

CARNE

Paletilla de Cordero Lechal asada al tomillo limonero

POSTRE

Pera en almíbar de vainilla sobre fondant de limón y Helado de Turrón
Financiero de uvas pasas con praliné de Chocolate

Uvas de la suerte

Dulces navideños

Bodega

Valdubon X , Vino de autor(R)

Valdubón verdejo fermentado en barrica (R)

Freixenet Malvasía dulce Gran Reserva

Aguas, cafés y licores

PVP: 120.00€ (IVA incluido)

Y además:

Uvas de la Suerte
Barra Libre
Emparedados
Sopas de Ajo y/o Chocolate con Churros

Bolsa de cotillón
Servicio de animación
Baile con música
Sorteo de estupendos REGALOS

REGALOS SORTEO FIN DE AÑO

- Estancias gratuitas en hoteles asociados al Horus.
- Fin de semana para dos personas en el Hotel Horus Zamora
- Almuerzo para dos personas para el Banquete de Reyes del 6 de enero de 2014
- Cena para dos personas en nuestro Restaurante Arcadia

Menú Niños

(hasta 12 años)

Jamón y caña de lomo con croquetas caseras de jamón
Lomito de merluza a la romana con ensalada de hortalizas
Sorbete de Mandarina
San jacobinos de lomo y queso con Patatas Fritas
Financiero de uvas pasas con praliné de chocolate

PVP: 30.00€ (IVA incluido)

Otras comidas de Navidad:

- **1 enero 2014 (Comida de Año Nuevo)** 35.00€ por persona y 20.00€ niños
- **6 de enero 2014 (Menú del día de Reyes)** 45.00 € por persona
Menú infantil del día de Reyes: 20.00 € (menor de 12 años)
Como todos los años habrá baile con música y además animación infantil para el día de Reyes