



menu

MENÚ FESTIVOS 2016

Aperitivo

Chips de verduras

Coca de escalibada con queso de cabra

Mini bocadito de jamón ibérico

Croquetas de brandada de bacalao

Primer plato

Ensalada de cuatro hojas con setes confitades, tomate pomodoro y virutas de parmesano

Segundo plato (a elegir)

Roll de pollo relleno de frutos secos con salsa de pimieta verde e hilos de arroz crujiente

0

Dorada al horno sobre cama de hortalizas mediterráneas y salsa de azafrán

Postre

Tarta de yogur con frutos rojos

Surtidos navideños

Servicio de bebidas
Vino blanco Duquesa de Valladolid, DO Rioja
Vino tinto Marqués de Mundaiz, DO Rioja
Agua mineral y refrescos
Cafés e infusiones

Precio por persona · 40€ (IVA Incluido)

Válido para los días 24, 25 y 26 de diciembre; 1 y 6 de enero

www.hotelsbbcnevents.com



