

H O T E L
D U O M O

NOCHEVIEJA

Dosmil **11**

menú

- Especial cocktail de recepción
- Timbal de marisco y "titaina de atún" con mousse de "esgarraet" y medallones de sepia & vieira sobre salsa de gambas al azafrán
- Selección de marisco (carabinero, cigalas, gambas ralladas y gambones)
- Sorbete de apio
- Pintada rellena con setas y reducción de frutos secos
- Brounie de chocolate con helado de vainilla y crema de hierbabuena

Bodega

- Vino blanco Viore (Verdejo-Viura) D.O. Rueda
- Vino tinto David Moreno crianza 2005, selección de la familia (Tempranillo y Garnacha) D.O. Rioja
- Cava Dominio de Tharsys Brut Nature, D.O. Utiel-Requena
- Café y Licores fríos
- Uvas de la suerte

Cena:

100 €/persona (8% IVA incluido)

Cena+habitación+desayuno (doble):

139 €/persona (8% IVA incluido)

Si no desea compartir mesa con personas no conocidas, las reservas se efectuarán en grupos de 8 a 12 personas.

cotillón
barra libre
resopón
amenizado
con discomóvil