



## Cena Fin de Año. (Menú Adulto).

Lunes, 31 de Diciembre de 2018

### Aperitivos

Tabla de quesos canarios con nueces miel y encurtidos.



### Primeros

Crema suave de calabaza con almejas, jamón serrano y aceite de albahaca.



Timbal gratinado de verduras con vieiras, con aroma de queso herreño.



### Segundos

Merluza en salsa de azafrán acompañado de papitas torneadas.



Sorbete de maracuyá.

Codorniz rellena de frutas y foie con reducción de frutos rojos acompañado de graten de papas y bolitas de gofio guisadas.



### Postre

Tarta de turrón de jijona con crumble de galletas.



### Bebidas

Vinos Solecito Rioja, Ribera del Duero conde de Iznar, Solecito rueda blanco, Cerveza, Refrescos, Cava, Agua y Café/infusiones. Uvas de la suerte y Cotillón.

**Precio: 60,00 Euros**

**Precio No Socio: 75,00 Euros**

Tienen a su disposición la hoja de reclamación/sugerencias para cualquier incidencia con el servicio de restauración

