Gran Gala Fin de Año 2019

La NAVIDAD es sorprendente

NUESTRO MENÚ

APERITIVO DE BIENVENIDA
Mini-sandwich de setas con queso manchego.
Bombón de foie con membrillo y pistacho.
Bocadito de falafel con crema griega y su tartar.
Vasito de yogur de bacalao con coulis de tomate casero.

PARA EMPEZAR
Timbal de salmón ahumado relleno de guacamole con manzana confitada.
Flan de vichyssoise con gambas, tartar de tomate, zamburiña y huevo de codorniz.

A CONTINUACIÓN
Cigala de Huelva "00" plancha
Crema de camarones con daditos de rape, mejillón y queso emmental.
Suprema de lubina a baja temperatura con salsa de azafrán y escama de calabacín baby.
Sorbete de manzana verde.
Solomillo de ternera con salsa de queso suave, patatas y carlotas torneadas.

LOS DULCES
Mousse de cava con corazón de fresas y quenelle de helado.
Uvas de la suerte.
Dulces navideños.
Rocas de chocolate blanco.
Mini-tejas.
Trufas rectangulares.

BODEGA
Vinos blanco y tinto.
Café. Licor. Cava.

... Y EN LA MADRUGADA
Caldito reparador - Migas manchegas
Medias noches de ibérico
Pastelitos variados - Blinis de crema
Chocolate con bizcochitos.

Cena + Cotillón - *por persona-*	**138 €**
Cena - niños hasta 11 años.	**42 €**
Cotillón	**60 €**
Suplemento - *en habitación doble uso individual*	**45 €**
Suplemento niños - *en alojamiento y desayuno*	**27 €**

- niños hasta 11 años -

iva incluido

OBSERVACIONES:

Niños: de 0 a 3 años, gratis - De 3 a 11 años, se considera niño - De 12 años o más, se considera adulto.
**El precio indicado incluye por persona: alojamiento en habitación doble, cena-cotillón detallada para el 31-12-2019 y desayuno buffet el 01 de Enero´20*

HOTEL BEATRIZ ALBACETE & SPA

Autovía nº 1 - Albacete - Tel.: 967 59 93 90
email:reservas.albacete@beatrizalbacete.com
www.beatrizhoteles.com