

Gala Fin de Año 2018

Aperitivo de bienvenida

Cigarritos de chipirón
Torpedo de langostino y coco
Bombones de foie con frutos secos

Jamón ibérico y queso manchego con picos de Jerez
Caramelos de pasta filo con cabrales a la sidra

Primer Plato

Crema de ostras con coquelete de langostino

**

Segundo Plato

Suprema de bacalao con trigueros, salsa de ajo y micromezclum

**

Sorbete de mojito

**

Tercer Plato

Jamoncito de cordero lechal braseado con salsa de Pedro Ximenez,
puré de boniato y cebollitas agrídulces

**

Postre

Tronquito cremoso de limón sobre ganaché de chocolate y galleta ,nubes de frambuesa y maracuyá
Dulces navideños
Uvas de la suerte y cotillón

Bodega

Vino Tinto Lan Reserva D.O. Rioja
Vino blanco Honey Moon D.O.Penedés
Agua mineral, cervezas y refrescos
Freixenet Mia Moscato Rosé
Café e infusiones

Incluye

Decoración floral en mesas y minutos
Servicio de guardarropía y Parking privado
Cotillón con baile y DJ hasta las 04:00 am
Candy Bar
Barra libre de bebidas con Coctelería incluida
Recena

Precio:

Adultos: 140 € Infantil: 40 €

IVA 10% incluido | Menú infantil para niños hasta 14 años.

Oferta Cena de Gala Fin de año, Alojamiento en habitación doble con botella de cava y Brunch de año nuevo : 170 € por persona
Alojamiento de niños hasta 12 años gratis (máximo 1 niño por habitación).

Información y reservas:

916 086 500 - jventas@lasartes.es / eventos@lasartes.es
www.lasartes.es