

Feliz AÑO NUEVO

2016

CENA de GALA

Abriendo boca

Jamón Ibérico.

Queso de Oveja.

Hojaldre de Paté de Pato, Confitura de Higos y

Mousse de Pedro Ximénez.

Cucharillas de Sardinias al Humo con Aguacate y

Tomate Concassé.

Tartaleta de Centollo y Gambas.

Para comenzar

Ensalada de Frutas Tropicales con Aguacate,

Gambón Asado y Vinagreta de Fresas

Continuamos con

Lomo de Lubina al Azafrán

Un descanso

Sorbete de Limón y Hierbabuena

Llega la carne

Presa Ibérica a la Crema de Boletus

Y vamos terminando

Mousse de Vainilla con Torrija Caramelizada y

Manzana Asada

Cava y UVAS de la SUERTE

Bodega Completa

MENÚ INFANTIL

Jamón Ibérico y Queso de Oveja

Calamares Fritos

Croquetitas de Jamón Ibérico

Mini Burguers Alborán con Patatas fritas

Copa de Helado

UVAS de la SUERTE

Agua Mineral, Zumos, Refrescos

COTILLÓN y FIN de FIESTA

Mesa Reservada con Cava y

Dulces Navideños.

Bolsa de Cotillón.

Caldo de Madrugada.

Montaditos de Medianoche.

Buñuelos con Chocolate.

Barra Libre de Primeras Marcas.

Música con Disc Jockey y Animación.

Guardarropa.

Parking Gratuito (Aforo Limitado y sin Reserva).

PRECIOS

CENA de GALA: 110,00€

COTILLÓN: 90,00€

PAQUETE CENA y COTILLÓN:
175,00€

PAQUETE CENA, COTILLÓN,
HABITACIÓN Y DESAYUNO: 220,00€

CENA para NIÑOS
con MENÚ INFANTIL: 45,00€
(Consulte otras opciones de
Alojamiento)

**TODOS los PRECIOS por PERSONA
y con 10% IVA INCLUIDO**

CONDICIONES de la RESERVA

Pago del 25% antes del 5 de Diciembre.

Pago del resto de la reserva antes del 16
de Diciembre.

**No se aceptarán cancelaciones 7 días
antes del evento, excepto causas
justificadas.**

HOTEL ALBORÁN

956 63 28 70 - restaurante@hotelesalboran.com