

CENA-CÓCTEL de CLAUSURA
Día 26 de noviembre
Hora: 21:30 h.

Circo de tortilla

Chupito de remolacha con virutas de chipirones

Vasito de salmorejo cremoso con huevos de codorniz, virutas de jamón y aceite de oliva virgen

Chupa-Chups de queso de cabra

Langostinos en tempura y mayonesa de soja

Mini pavía de bacalao

Xiquet de cola de toro gratinado con polvo de parmesano

Cazuela de arroz meloso de carrilada ibérica

Brocheta de pan frito y chistorra

Brocheta de langostino con kataifi

POSTRE

Brocheta de fruta natural y profiteroles rellenos de crema

Bebidas

Manzanilla solear

Cerveza cruzcampo

Refrescos, agua mineral

Vino tinto D. O. Rioja

Café y Cava

Precio por persona: 35 euros (IVA incluido)

Mínimo de personas: 25

Duración: 60 minutos