



Hotel Monasterio
Benedictino

Menú Nochevieja 2017

Aperitivo de foie de oca con confituras acompañado
de jamón ibérico de bellota

Fusión del mar

Cigala tronco con perlas cítricas de yuzu japonés
Canelón semifrío de bogavante en reducción de oporto y soja
Ensalada de aguacate y mango con vinagreta de gulas

Sorbete de Agua de Valencia

Centro de solomillo de ternera gallega
con salsa de boletus y patatas provenzales

o

Paletilla de lechal asada con patatas panadera

Biscuit helado de almendras
con cobertura de chocolate caliente y pastel artesano de Nochevieja

Cafés, infusiones y uvas de la suerte

Bodega

Vino blanco Baltasar Gracián semiseco
Vino tinto Baltasar Gracián Viñas Viejas Garnacha
Cava Reyes de Aragón Brut Nature

Hora de inicio cena: 21.00 - 22.00h.

Retransmisión Campanadas y bolsa de cotillón

DJ con música en vivo hasta las 4.30h. de la mañana

Trenza de Almudévar de recena

Cena y cotillón con alojamiento y desayuno
104€/persona

Cena Nochevieja con cotillón 69€/persona
10% I.V.A. incluido

Observaciones

Se retirarán y abonarán las tarjetas reservadas de la cena en la recepción
del Hotel Monasterio Benedictino antes del viernes 23 de diciembre.

Hotel Monasterio Benedictino

Reservas: 976 89 15 00

reservas@hotelmonasteriobenedictino.com

www.hotelmonasteriobenedictino.com