HMJ
hotelspamirador
★★★★

MENÚ DE NOCHEVIEJA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Foie de pato con mermelada de arándanos y reducción de caramelo.
- Surtido de ahumados con tomate marinado.
- Twister de langostinos con salsa balsámica.
- Tartar de atún rojo y aguacate.

MARISCO

- Gamba roja alistada a la plancha.
- Gamba blanca de Huelva cocida.

PLATO PRINCIPAL

- Paletilla de cordero lechal con patatas panaderas y su jugo de asado.

POSTRE

- Brownie de chocolate con helado de vainilla y crumble crujiente.

BODEGA

- Vino blanco D.O. Rueda.
- Vino tinto D.O. Ribera del Duero.
- Cava Brut.
- Agua, refrescos y cerveza.



99€
POR PERSONA
— SIN ALOJAMIENTO —

INFORMACIÓN Y RESERVAS AL **618 97 05 68**