



Fin de año 2017

En un lugar privilegiado

Cena Fin de Año · ADULTOS (109€) 21:00h.

- **Snack centro de mesa:** Tataky de atún rojo de Barbate, wakame y reducción de soja y vodka negro · burbuja de aceituna · Milhoja de foie, queso de zuheros y manzana verde al caramelo de montilla · Grissini ibérico de los pedroches.
- **Aperitivo individual:** Fina cuajada de navajas, crema de hongos y parmentier de ajo negro.
- **Primer plato:** Suprema de corvina salvaje, en blanco de centolla y langostinos de Sanlúcar.
- **Segundo Plato:** Solomillo de ternera rosada, lacado de teriyaki, cremoso de patata rosenvalta a la trufa negra y boletus edulis.
- **Postre:** Guadalquivir: mousse de chocolate 70%, creme brulee, sacher y brillo de cacao.
- **Petit four:** Chocolatillos y dulces navideños, uvas.
- **Bebidas:** Agua Mineral, Refrescos, Zumos, Cerveza con y sin Alcohol, Vino Fino D.O. Montilla-Moriles, Vino Blanco Duquesa de Valladolid Verdejo D.O. Rueda, Vino tinto Crianza D.O. Ribera del Duero y Cava.

Cena Fin de Año · INFANTIL (40€)

- **Entrantes:** Surtido de Ibéricos y Quesos, Croquetas de Puchero.
- **Plato Principal:** Pasta Bolognesa, Presa Ibérica a la Plancha y Patatas.
- **Postre:** Brownie de Chocolate y Nueces con Sopa Fría de Vainilla.
- **Bebidas:** Agua Mineral, Refrescos y Zumos.

COTILLÓN de 00:15 a 5.00h.

- **Bolsa de Cotillón, DJ, Barra libre de Bebidas.**
- **Recena:** Mini Preñaditos y Caldo de Año Nuevo.



ALOJAMIENTO Y PRECIOS

	Paquete Alojamiento + Cena Cotillón	Solo Cotillón
Una Persona (D.U.I)	189.00 €	Adultos 45.00 €
Dos Personas (Habitación Doble)	309.00 €	
Hab. Triple (2 Adultos + 1 niño)	369.00 €	Niños 25.00 €
Hab. Triple (3 Adultos)	459.00 €	
Hab. Cuádruple (2 adultos+2 niños)	429.00 €	
Hab. Cuádruple (4 adultos)	589.00 €	

El precio de la habitación Incluye desayuno buffet hasta las 12:30h.

La Contratación y el pago debe realizarse previo al día 28 de diciembre de 2017. Precios con IVA incluido.