



NOCHE

VIEJA

2020

Evento

**DICIEMBRE
TREINTA Y UNO**

**DE 12.00
A 00.30**



DICIEMBRE
TREINTA Y UNO
DE 12.00
A 00.30

NOCHE
VIEJA
2020
Evento

12,00h RECEPCIÓN de bienvenida
Cerveza, vino blanco y refrescos.

APERITIVOS 12,30 hasta la 13,30 ininterrumpidamente.

COMIDA desde las 14,00h

Jamón ibérico
Selección de quesos selectos
Trilogía de tomate con bonito tierno murciano y hueva de mujol
Alcachofa confitada con foie natural a la plancha y velo de ibérico de Bellota

MARISCADA

Quisquilla de Santa Pola
Langostinos de San Lucar
Buey de mar
Ostras

PRINCIPAL

1º Corvina a la brasa con crema de pimientos confitados y patata panadera

2º Solomillo de ternera madurada Con setas frescas salteadas

POSTRE

Milhojas de crema y caramelo con semifrío de turrón

BODEGA

Blanco Marqués de Vizhoja,
Champagne de Limoux Premier Bullet

TARDEO Noche Vieja 17,30

BARRA LIBRE (de 17.30h a 20.00h) servida en mesa,
Copas selectas con ambiente exclusivo y seguro

20.30h RESOPÓN con Caldo con pelotas y Canapés selectos
Cerveza, vino blanco/tinto

23.30 Cava y Uvas de la Suerte
CAMPANADAS y fin de fiesta
00,30 desalojo del local

PRECIO **110€**/ Comensal



DICIEMBRE
TREINTA Y UNO
DE 12.00
A 00.30

**NOCHE
VIEJA
2020**
Evento

MENÚ DE NIÑOS

Plato de Jamón ibérico y Queso

Croquetas de Jamón

Calamar fresco rebozado

Nuggets

PRINCIPAL

Arroz de contra muslo de pollo deshuesado

En caso de no querer arroz se podrá servir:

Macarrones Boloñesa

Filete de Ternera empanado con patatas fritas

Hamburguesa con patatas

- Merienda a media tarde

- Cena a las 20.00 h

PRECIO **25€**/Comensal



DICIEMBRE
TREINTA Y UNO
DE 12.00
A 00.30

**NOCHE
VIEJA
2020**
Evento

PROTOCOLO

Plazas muy limitadas

Todas las reservas estarán en sus mesas

Todas las mesas guardan la distancia
de seguridad de 2 metros

Obligatorio el uso de mascarillas en zonas comunes

Control de temperatura e higiene de manos y zapatos

Guardería para niños con monitor
y juegos infantiles



**NOCHE
VIEJA
2020**
Evento

RESERVAS
965 26 24 54