

Un regalo para sus sentidos



SAN MARCOS
COMPLEJO GASTRONÓMICO

Menú Noche Fin de Año 2009/2010
Coctail de Bienvenida-de 21hs a 21y30hs

Cucharita de tako de mojama con tomate natural y dos sésamos

Mosaico de Canapés

Cucharita de jamón de pato y compota de manzana

Bricks de pato a la naranja con caramelo de Kumquat

Langostinos crujientes con salsa romescu

En Mesa- 21y30hs

Foie de Pato “hecho en casa” relleno de pan de especias
con cremoso de membrillo y caramelo balsámico

Carpaccio de gambas sobre lecho de tomate, huevas de
mujol y cebollino

Gambas roja del Mediterráneo a la sal (3 ud)

Cigalitas salteadas con ajos tiernos y jamón



Lasaña de verduras de temporada, jamón, atún fresco y queso de cabra
gratinado con aceite de pimentón de Vera



Sorbete de manzana Granny Smith con su licor y grosella



Entrecôte de buey con royal de patata, fideo de verduras y cremoso de parmesano



Coulant de chocolate blanco con helado de violeta y coulis de frambuesa



Uvas de la Suerte



Bolsa Sorpresa de Cotillón

Bebidas:

V.B. Hoya del Castillo

V.T. Capellana

Agua Mineral Lanjaron

Refrecos

Café y Licor

Cava Delapierre

Sidra

Buffet Resopón

Pataquetas de pueblo

Pan a la catalana

Jamón de Bodega

Chorizos y longanizas

Mini morcillas

Chocolate caliente

Ensamadas

Barra Libre Precio del Menú: 75 € // Con Música en directo y Disco Móvil

Para reservar se abonarán 25 € por pax

Las Reservas y los Menús se confirmarán con una semana de antelación

