

Un regalo para sus sentidos



SAN MARCOS
COMPLEJO GASTRONÓMICO

Menú Noche Fin de Año 2010/2011
Aperitivo de Bienvenida-de 21hs a 21y15hs

Cucharita de mojama con tomate natural y dos sésamos
Cucharita de salmón marinado, piña y aceite de vainilla
Cucharita de jamón de pato con mermelada de higos
Timbal de jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo y queso
puro de oveja al romero

Continuamos- 21y15hs

Foie de pato “hecho en casa” con compota de calabaza, caramelo
balsámico y polvo de pan de especias
Bricks de pato a la naranja con caramelo de Kumquat
Gambas a la sal



Brocheta de rape, vieira y langostinos con mezclum de lechugas
y aceite ahumado de pimentón de Vera



Sorbete de manzana Granny Smith con su licor y grosella



Entrecôte de ternera nacional a la parrilla con patata parmentier
y pimientos del padrón



Fantasia de chocolate en texturas



Uvas de la Suerte



Bolsa Sorpresa de Cotillón

Bebidas:

V.B. Hoya del Castillo
V.T. Hoya de Cadenas (Shiraz)
Agua Mineral Lanjaron
Refrescos
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 persona

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

