



MENÚ FIN DE AÑO

ELBA VECINDARIO AEROPUERTO
BUSINESS & CONVENTION HOTEL * * * *

CENA DE GALA



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Falso Tiramisú.

Conos surtidos y crujientes, de Foie y Mango y de Atún y Piquillo.

Mini empanadillas de Pisto.

Enrollados crujientes de Queso Chédar y de Langostinos.

Croquetitas crujientes de Rabo de Toro.

PARA EMPEZAR

Tronco de Cigala sobre fondo de Centollo y Crema de marisco.

SEGUIMOS CON

Gamba marinada en escabeche suave de Coco,
albahaca y esferificaciones de Tomate y Zanahoria.

CONTINUAMOS CON

Rodaballo cocinado a baja Temperatura y terminado en la plancha,
mayonesa ahumada del protagonista y algunas verduritas baby.

PARA CORTAR Y CAMBIAR

Crema fría de Sandía y Remolacha con Toque de Limón helado.

NO PARAMOS

Meloso de Ternera, sobre puré de Batata amarilla con Naranja y Jengibre...
algunos hongos de la Temporada.

PARA TERMINAR

Lingote de Cacao, Caramelo y Avellana.

BODEGA

Vino Blanco Flor de Chasna Seco.

Vino Tinto D.O Rioja Marqués de Riscal.

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales, Zumos.

Cava Freixenet Brut Barroco D.O Cava.

Café e Infusiones.



MENÚ FIN DE AÑO

ELBA VECINDARIO AEROPUERTO
BUSINESS & CONVENTION HOTEL ****

MENÚ INFANTIL



Sopa de pollo con galets.
Cordón Blue de ternera con papas gajos.
Gofre tibio con helado de vainilla y coulis de chocolate caliente.

BODEGA

Refrescos.
Aguas Minerales.
Zumos.

Elba
Vecindario Aeropuerto
Business & Convention Hotel

