



MENÚ ALÉRGICO MARISCO FIN DE AÑO

ELBA VECINDARIO AEROPUERTO
BUSINESS & CONVENTION HOTEL * * * *

hoteleselba.com

CENA DE GALA



CÓCTEL DE BIENVENIDA

* * *

PARA EMPEZAR

Crema de Hongos de Invierno con Mousse de Queso de Cabra y Sésamo.

SEGUIMOS CON

Carpaccio de Rape 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.

PRECIO POR ADULTO: 155,00 €

Reservando antes del 25/12/2025: 140,00 €/adulto (IGIC Incluido)

Elba
Vecindario Aeropuerto
Business & Convention Hotel

