Menú de Gala
Restaurante El Faro
31 DICIEMBRE 2021

APERITIVOS DE BIENVENIDA
Caviar ruso con crema agria y blinis.
Ostra Cadoret con esferas de limón.
Crema de setas y centollo gallego.
Muslito de codorniz confitado y deshuesado con estofadito de puerro y espinaca.

———

Cocktail de cangrejo real y gambas con frutas exóticas y perlas de maracuyá.

———

Canelón de faisán con crema de parmesano.

———

Lubina salvaje con salsifíes a la crema, brotes de espinacas y piñones.

———

Sorbete de limón y hierbabuena con Malvasía de Lanzarote.

———

Solomillo de ternera con foie de pato al carbón y salsa suave de colmenillas.

———

Perfecto de ron añejo, crema de chocolate 70% de cacao y plátano caramelizado con regaliz.

———

Turrones y polvorones navideños.

BODEGA
Agua, cerveza nacional, refrescos.
Vino blanco D.O. Lanzarote “Yaiza Seco”.
Vino blanco D.O. Rueda “Mercedes Eguren Sauvignon Blanc”.
Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Emilio Moro Malleolus”.
Vino tinto D.O. Rioja “Viña Ardanza Reserva”.
Café, té e infusiones.
Champán Moët & Chandon Brut Imperial (Brindis Año Nuevo).

PRECIOS / SUPLEMENTOS
Para los clientes en régimen de habitación y desayuno, sólo alojamiento o personas no alojadas en el hotel.

190€ por persona (IGIC no incluido)

Para los clientes en régimen de media pensión o pensión completa: 60€ por persona (IGIC no incluido).