



NAVIDAD 22

vinccihoteles



DÎNER RÉVEILLON DE NOËL

BIENVENUE DU CHEF

Jambon ibérique de bellota D.O. Guijuelo

Fromage de brebis affinage emborrado « El Bosqueño »

Petit blini de saumon fumé avec ses œufs et caviar de citron-citron vert

ENTRÉE

Crème de marrons truffée D.O. galicienne avec julienne de cèpes de Bordeaux sautés à l'oloroso et au thym

PREMIER PLAT

Petits filets de sole à la plancha avec julienne de légumes à la sauce au xérès Solera 1847 et tomates cerises confites

PLAT PRINCIPAL

Carré d'agneau à la sauce au yaourt et à la menthe, et timbale de légumes braisés

DESSERT

Gâteau léger au cacao pur avec notre confiture de framboise, enrobage au chocolat noir et sucre peta crispy à la framboise
Assortiment de Noël de tourons et de gâteaux au saindoux

RÉSERVE

Castelo Medina (sauvignon blanc) D.O. Rueda

Lunares (grenache et syrah) D.O. Málaga y Sierras de Málaga

BF Maestro (muscat d'Alexandrie) D.O. Málaga y Sierras de Málaga

Eau, café et infusions

*Enfants de moins de 12 ans :
40 €

140 €

vinccihoteles



Réservation : 100 % de caution à la confirmation de la réservation.

Politique d'annulation : 100 % de caution non remboursable jusqu'à 7 jours avant l'événement.

Places limitées.

Prix en vigueur sauf erreur typographique. 10 % de TVA inclus.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

+34 952 566 566

Avda. Antonio Machado, 57

29630 Benalmádena

aleysa@vinccihoteles.com

vinccihoteles