

# Nochevieja 2015

## APERITIVOS

Pulpo Asado con Cebolla Caramelizada,  
Conchas de Vieras Rellenas de Marisco,  
Brik de Pluma Ibérica Salteada con Setas,  
Lomo de Orza con Pimientos Asados,  
Abanico de Jamón de Pato con Micuit en Salsa  
de Frutos del Bosque, Panecillos Tostados,  
Rollitos de Salmón con Vinagreta de Frutos Secos

-----  
Gamba Roja a la Plancha

-----  
Sorbete de Daikiry

-----  
Chuletón de Ternera Lechal a la Brasa  
con Milhoja de Patata y Manzana,  
Solomillo con Salsa de Foie,  
con Patata Fondant, Vinagre Balsámico  
y Cebolla Frita ó  
Lomo de Rodaballo a la Plancha  
con Salsa Verde y Verdura Salteada.

**Servicio de ida y vuelta  
en Autobus para TODOS**

**Precio 90 €  
Con Alojamiento 120 €**  
(Consulte precio para cena sola)

# RESTAURANTE EL PANZAS

## POSTRE

Torreón de Piña con  
Mousse de Yogourt.

## BEBIDAS

Vinos: Blanco Miro  
Condado de Huelva,  
Rosado Lambrusco  
Italia y Tinto Protos  
Ribera del Duero.  
Cervezas, refrescos,  
agua mineral, cava, sidra,  
café y licores.

Cotillón, uvas de la suerte  
y barra libre toda la noche.  
Servicio de discoteca  
y orquesta (PIGUEL).

Y a las 5 de la madrugada  
repondremos fuerzas con jamón,  
queso y embutidos del país.

La cena se servirá a las 9 de la noche.

**Este año ven a  
pasar la nochevieja  
con nosotros**

**Photocall**

**Servicio de  
Guardarropas**