

La Graciosa

RESTAURANTE

GRAN CENA FIN DE AÑO 2011

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Blini de Caviar y Tartar de Salmón

Bloody Mary en dos texturas con brocheta de Berberechos
Gamba Roja de La Santa en tempura de Algas

MENÚ

Ensalada Templada de Bogavante con vinagreta de Fruta de la Pasión, espuma de Mango y pulpa de Aloe Vera deshidratado
Carpaccio de Hongos y Venado al Aceite de Trufa Blanca de Alba
Ravioli de Confit de Pato y Foie Grass, en suave Terciopelo de Confitura de Naranja y Almendras laminadas
Pularda con su relleno y trufa, acompañada de Chutney de Manzana, Higos y Ciruelas

POSTRE

La Graciosa: Pastel de crujiente de Turrón, mousse de Chocolate con leche al Caramelo y glaseado de Chocolate blanco
(Elaborado especialmente por Pastelería La Montagne para La Graciosa)
Dulces de Navidad y Brindis con Champagne

Vino Blanco: Pago de Cirsus Chardonay Fermentado en Barrica

Vino Tinto: Senda de los Olivos Reserva D.O. Ribera del Duero
Champagne Mumm o Moët & Chandon

INCLUYE COTILLÓN, UVAS DE LA SUERTE, FIESTA DE FIN DE AÑO Y FUEGOS ARTIFICIALES

Precio por persona 135 € + Igic

MENÚ INFANTIL (de 4 a 14 años)

Jamón Ibérico, Langostinos cocidos, Foie Grass con tostadas, Solomillo con Papas Fritas, Bizcocho Fluido de Chocolate con Helado. Agua, Zumos y Refrescos

Precio 65 € + Igic

Restaurante La Graciosa

Hotel Gran Meliá Salinas, Avda. Islas Canarias s/n.

Costa Tegui, Lanzarote

Tel: 928 590 040 (de 18 a 23 hs)

www.lagraciosarestaurante.com

GETARIA

RESTAURANTE · ASADOR

GRAN CENA FIN DE AÑO 2011

Y FIESTA BIENVENIDA 2012

APERITIVO DE BIENVENIDA

Jamón Ibérico de Bellota, pan de Chapata con Tomate y Aceite de Oliva Virgen, Virutas de Quesos artesanos
Montaña de Haría, Taco de Melón a la Menta y Gamba en Tempura, Tosta de tartar de Atún con Balsámico

MENÚ

Crema de Bogavante perfumada al Calvados
Timbal de Salmón ahumado con crema de aguacate y finas láminas de tomate confitado
Tournedó de Solomillo e Ibérico en reducción de Vino Tinto
Dulce de la Geria, láminas de Manzana caramelizada y puré de Papas al Foie.
Bizcocho fluido de Chocolate Caliente sobre Suave Salsa de Vainilla y Helado
Dulces de Navidad y Brindis con Cava Juve Camps

Vino Blanco: Pago de Cirsus Chardonay Fermentado en Barrica

Vino Tinto: Senda de los Olivos Reserva D.O. Ribera del Duero
Cava Juve Camps Reserva de Familia

INCLUYE COTILLÓN, UVAS DE LA SUERTE Y FIESTA DE FIN DE AÑO

MENÚ INFANTIL (de 4 a 14 años)

Jamón Ibérico, Croquetas variadas, Solomillo con Papas Fritas, Bizcocho Fluido de Chocolate con helado. Agua, zumos o refrescos.

Cena de Gala Precio por persona 65 € + Igic

Cena de Gala con barra libre 105 € + Igic

Fiesta y baile con barra libre 45 € + Igic

Menú Infantil 40€ + Igic

Restaurante-Asador GETARIA

Avda. del Golf s/n - Costa Tegui

Reservas: 928 826 789 - 928 590 512, Extensión 12

www.restaurantegetaria.com

