

# *Cena Fin de Año 2018*

## *Recepción*

*Copa de Bienvenida*  
*Queso de Oveja y Jamón de la Sierra de Huelva*

## *Primer Plato*

*Gambas Blancas cocidas*

## *Segundo Plato*

*Moruno Alistado Al Horno*

## *Tercer Plato*

*Coulant de Pulpo a la Gallega*

## *Pausa Fria*

*Sorbete de Fruta*

## *Plato Comensal*

*Presa Iberica acompañada de Gratén de Patatas y Verduras*

## *Postre*

*Dulce de Navidad*

## *Bodega*

*Agua Mineral*  
*Cerveza Nacional, Refrescos*  
*Vino Blanco Verdejo Semidulce Castillo de Miraflores*  
*Vino Blanco Joven del Condado de Huelva %UZ*  
*Vino Tinto Rivera de Duero MELOSO*

# *Menú Infantil*

## *Primer Plato*

*Jamón Ibérico de la Sierra de Huelva y Queso de Oveja*

## *Segundo Plato*

*Gambas Blancas*

## *Plato Comensal*

*Lomo Ibérico a la Plancha con Patatas*

## *Postre*

*Tarta de Chocolate*

## *Bodega*

*Agua Mineral*

*Refrescos*

*Zumos*

*Batidos*

# *Menú de Año Nuevo*

## *Primer Plato*

*Sopa de Fideos con Guarnición*

## *Segundo Plato*

*Coctel de Marisco*

## *Plato Comensal*

*Parrillada de Carne acompañada de Patatas Fritas*

*ó*

*Frito Variado de Pescado*

## *Postre*

*Dulce Navideño*

## *Bodega*

*Agua Mineral*

*Refrescos*

*Cerveza Nacional*

*Vino Blanco Joven %UZ*

*Vino Tinto Rivera de Duero MELOSO*