

CENA OFICIAL EABE 2019

HOTEL SALOBREÑA

MENÚ “TROPICAL”

Entrantes a compartir:

Surtido de croquetitas, Bombón de turrón de foie, tosta de guacamole con gambas, cucuruchos de pescaíto frito, patatas bravas con salsa volcánica, vasito de salmorejo con jamón, berenjenas con miel de caña.

Plato principal (a elegir un plato)

*Medallones de solomillo ibérico al Ron Montero con patatas panaderas/
Lomo de Corvina con caldito de verduras y cebolletitas parrilla.*

Postre

Semifrío de Mango sobre su crema y helado de piña.

Bebidas.

Viña del Vero Blanco

Viña del Vero Tinto

Cerveza

Refrescos

Agua Mineral

Cava

(Disponible opciones vegetarianas y menú especial celíacos, alergias, etc. comunicandolo al hacer la reserva)

PRECIO 35.00€ IVA INCLUIDO

PRECIO ESPECIAL COPAS: 4.50€

Para garantizar la reserva a la cena (plazas limitadas) debes realizar, ANTES DEL 27 DE MARZO, un ingreso de 35€ en la cuenta ES62 3023 0047 4204 7014 2902 especificando en el concepto “CENA EABE19” así como tu nombre completo y/o dirección de email.

PARA OTRAS OPCIONES DE PAGO, CONTACTAR DIRECTAMENTE CON EL HOTEL (958610261)