



Menú Fin de Año: Hotel Kaktus Albir

Centro de Mesa Lascas de Jamón Ibérico con Pan Tostado y Tomate Rallado. Chips de Plátano Macho con Guacamole.

**** Capuccino de Calabaza, Chantilly de Bogavante Tosta de Papaya, Duo de Ahumados, Higos y Tapenade.

**** Crema de Coliflor, Leche de Coco y Cilantro

**** Mariscada de la Bahía

**** Cremoso de Limón y Albahaca

**** Solomillo de Ternera mechado Wellington Salsa de Foie-Gras y Trufa Patata Confitada, Nem de Puerro

Prepostre Pasión Tropical

Postre Mousse de Marc de Champagne y Maracuyá Couli de Frutas Rojas

Bodega Vino Blanco: Pazo de Seoane Rosal Albariño D.O. Rias Baixas Vino Tinto: Gran Reserva Lagunilla 2006 D.O. Rioja

Cava: Perelada Cuveé Brut

Precio 135 € por persona. INCLUYE : Noche de Fiesta con Cotillón, Barra Libre, Música en Vivo, Espectáculo y Baile

Para ampliar información y reservas:

kaktusalbir@kaktusgrup.com