



## **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](mailto:kaktusalbir@kaktusgrup.com)