



HOTEL ALMERIMAR

CENA NOCHE VIEJA 2022

Surtido de Ibéricos

Caña de Lomo Ibérico al Punto

Jamón Ibérico Óptimo de Curación

con Frutos Secos

>>>> 0 <<<<

Crema de Calabaza al Cilantro y Picatostes de la Casa Aromatizados

>>>> 0 <<<<

Lomo de Bacalao sobre Crema de Piquillo y

Verduras de la Huerta de Almería

>>>> 0 <<<<

Sorbete de Mango y Pasas al Pedro Ximenez

>>>> 0 <<<<

Solomillo de Ternera en Salsa de Setas

con patata graten al queso y Alcachofa

>>>> 0 <<<<

Tulipa de Helados Tres Sabores

>>>> 0 <<<<

Uvas de la Suerte, y Dulces Navideños

>>>> 0 <<<<

Bizcocho Casero de la Abuela, Chocolate y Churros

>>>> 0 <<<<

Bebidas

Vino Blanco, Verdejo de Rueda

Vino Tinto, Ribera del Duero

Agua mineral, Cerveza y Refrescos

Cava, Café e Infusiones

Hotel AR Almerimar

Chef: Francisco Amo

(Reservado el derecho de rectificación por cualquier errata)