



# San Valentín

Disfruta de una experiencia única

## Cena Buffet San Valentín – 18 de febrero de 2017

Ensalada Valenciana por Separado  
Ensalada de Endibias con Salmón Ahumado  
Ensalada de Aguacates y Mango con Vinagreta de Manzana  
Jamón Serrano de Bodega, Tabla de Quesos Surtidos  
Ensalada de Granadas con Queso de Cabra  
Ensalada Multicolor con Frutos Secos y Crujiente de Jamón  
Pimientos del Piquillo Rellenos de Atún, Langostinos Hervidos al Punto de Sal  
Pastel de Puerros con Langostinos

Pizza de 4 Quesos, Musaka de Berenjenas  
Crêpes Rellenos de Marisco

Calamarcitos de Playa Plancha con Salsa Mery  
Lomo de Merluza al Gratén  
Medallones de Salmón a la Naranja  
Filetes de Trucha Grenoblesa

Filetes de Pechuga de Ave con Tiras de Pimiento Rojo  
Secreto Ibérico al Pedro Ximénez  
Carrillera de Ibérico al Marsala  
Escalopines de Solomillo con Cebolla Caramelizada

Patatas Fritas, Ajetes Tiernos con Champiñón,  
Tomate Provenzal, Pimientos de Padrón,  
Patatas Asadas con All i Oli, Verduras Asadas,  
Coles de Bruselas salteadas con Jamón y Cebolla

Fruta Variada Preparada

Flan de Huevo, Semifríos en Vasitos  
Crêpes Rellenos de Nata y Nueces  
Lionesas, Tartas Variadas  
Natillas, Yogur, Helado de Turrón  
Crema Inglesa y Salsa de Chocolate

### **Bodega**

Agua Mineral  
Cerveza - Refrescos  
Tinto Vegamar Crianza  
Copa de Cava  
Café

**Precio 35.00 € I.V.A. Incluido**

**Música Discomóvil hasta las 04:00h incluida.**

**Ticket de consumición con Alcohol – 4.00 € Refrescos 2.00 €**

**Parking gratuito hasta completar disponibilidad**