

Gala de Fin de Año

HOTEL **CÓRDOBA** CENTER



Brioche de crema de queso azul y peras salteadas con anchoa del Cantábrico
Bocadito de ensaladilla de pulpo a la gallega y huevo de codorniz
sobre pan de gamba, hebras de togarashi y AOVE de pimentón de La Vera
Tartar de salchichón ibérico sobre tosta crujiente con mahonesa de miel de caña

~
Crema fina de marisco con langostinos confitados, picatostes,
aceite de cilantro y huevas de lumpo

~
Suprema de lubina salvaje a la plancha con espárragos blancos
y crema francesa de céleri

~
Sorbete imperial de maracuyá

~
Lingote de cochinillo deshuesado sobre parmentier trufada de boniato,
dados gelificados de compota de manzana y salsa de foie y Oporto

~
Mousse cremosa de avellana con interior de chocolate
sobre bizcocho tierno de cacao.

MIGNARDISES NAVIDEÑAS UVAS DE LA SUERTE

RECENA

Montaditos de lomo con queso
Montaditos de jamón con tomate y aceite
Montaditos de salmón con queso crema
Caldo de ave a la hierbabuena
Churros con chocolate

BODEGA

Agua mineral, cerveza, refrescos
Vino blanco Martín Códax (D.O. Rías Baixas)
Vino tinto Protos (D.O. Ribera del Duero)
Cava Brut Perelada Brut Nature (D.O. Cava)
Café e infusiones

CONDICIONES: Incluye: sorteos y premios, barra libre, música DJ. Aparcamiento gratuito sujeto a disponibilidad. Menú infantil para niños de 0 a 12, alojamiento y asistencia a la Gala sin coste, con menú infantil, por cada dos adultos de pago. Obligatoriedad traje de etiqueta para los señores y vestido de noche para las señoras. · Todas las reservas se garantizan mediante tarjeta de crédito o prepago. · Política de cancelaciones: Gastos del 50% sobre total reserva para cancelaciones efectuadas del 9 al 16/Dic. incluido. Gastos del 100% sobre total reserva para cancelaciones efectuadas el 17/Dic en adelante y no presentaciones 100% gastos.

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 957 758 000 · CENTRAL DE RESERVAS: 900 202 000
reservas@hotelescenter.com