



— CELEBRATING —  
**CHRISTMAS**

EXE  
HOTEL EXE PRISMA

\*\*\*\*\*

**Distinguidos clientes:**

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Las Adelfas estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

**Contacto: Hotel Exe Prisma / Att. Sr. Alberto Nuñez Cap de Restauració**

**E-mail: [Restauracion@hotelexeprisma.com](mailto:Restauracion@hotelexeprisma.com)**

**Teléfono: 00376 802930 - 32951**





# Cena Gala Fin de Año 2019

## APERITIVO EN EL HALL TEMÁTICO CARIBE 2018

Jamón Ibérico al corte con variedades de Panes y Aceites

Mostrador de Quesos

Mostrados del Mar : Ostras del Delta, Salmón Ahumado/Marinado, Gambas Tempura

Croquetas de Jamón de Bellota

Langostinos en tempura

Sushiman

## ENTRANTE

Terrina de foie alas trufas, brioche tostado y ruibarbo.

## DEL MAR...

Carrilera de rape, vieira, emulsion de suquet y su picada en texturas.

## DE LA TIERRA...

Taco meloso de buey a la brasa, jugo de su cocción y mini verduras.

## DULCE

Chocolate inspiración pasión valrhona, sorbete de yuzu, hierbas frescas y mano de buda.

## BODEGA

Vino Blanco Menade DO Rueda

Vino Tinto LC DO Ribera del Duero

Cafés e Infusiones con Petifours de Navidad

Xampany Mumm Cordon Rouge Vintage

120€





## CONTACTO

Lorem Ipsum es simplemente el texto de relleno de las imprentas y archivos de texto. Lorem Ipsum ha sido el texto de relleno estándar.

[www.exehotels.com](http://www.exehotels.com)