



 **Hotel Doña Brígida**

# Fin de año

## Cena de Gala

### **Aperitivos**

*Crostini de maíz, foie micuit y balsámico*  
*Pan de tomate, aguacate y atún rojo marinado*  
*Tempura de bacalao con miel de flores*  
*Brioche, queso higo y polen*

### **Entrante**

*Bogavante escalopado con crema de gambas rojas y perlas de algas negras*

### **Pescado**

*Lubina soasada mantequilla de guisante, pak choi y tomatitos*

### **Cortante**

*Sorbete de granada, yuzu y Don Perignon*

### **Principal**

*Solomillo de ternera, manzana acida salsa de foie y sal de escamas negras*

### **Postre**

*Mus de chocolate blanco brillante con helado de pistacho*  
*Uvas de la suerte*

### **Bodega**

*Vino blanco y tinto, cervezas, refrescos, agua mineral, Cava y café*

**115€ IVA Incluido**

### **Menú infantil**

*Embutidos ibéricos y delicias de frituras*  
*Pechuga de pollo villeroy con patatas gajo*  
*Postre de chocolate con helado Brígida*  
Bebidas incluidas **Precio: 40 (hasta 14 años)**

**CENA DE GALA Y COTILLÓN 160€ IVA Incluido**

**COTILLÓN 75€ IVA Incluido**

**CENA DE GALA, COTILLÓN Y**

**NOCHE DE HOTEL CON DESAYUNO 220€ IVA Incluido**

(Por persona)

**Información y reservas:** Avda. del Tormes, 37185 Villamayor, Salamanca

**Teléfono: 923 33 70 20**

