



# **CENA FIN DE AÑO 2019**



**Copa de Bienvenida**  
*Wellcome Glass of Cava*

## **APERITIVOS / SNACKS**

**Jamón Ibérico de Bellota**  
*Spanish Iberian Ham*

\*\*\*\*\*

**Tosta de Salmón Marinado y Queso Brie**  
*Marinated Salmon and Brie Cheese on Toast*

\*\*\*\*\*

**Vieiras Gratinadas**  
*Gratin Scallops*

\*\*\*\*\*

**Sopa de la Abuela al Oloroso de Jerez y Hierba Buena**  
*Grand Mother's Soup with Old Sherry and Mint*

\*\*\*\*\*

**Suprema de Dorada a las Finas Hierbas con Tirabeques**  
*Goldfish supreme in a fine Herbs Sauce with Tirabeques*

\*\*\*\*\*

**Sorbete de Limón al Cava**  
*Lemon and Cava Sorbet*

\*\*\*\*\*

**Solomillo de Ternera con Foie de Hígado de Pato**  
*Beef tenderloin with duck Liver Foie*

\*\*\*\*\*

**Flan de Queso Viejo con Nata**  
*Old Cheese Flan with Cream*

## **\* BODEGA / WINES**

Jerez

Cerveza

Refrescos

**Vino Blanco**

**Vino Tinto**

Agua Mineral

Café

**Cava y Uvas de la Suerte**  
*Cava and Lucky Grappes*

**Precio/Price: 90.00 € I.V.A INCLUIDO**

Hostería del Laurel – Pza. de los Venerables, 5 – Tlf: 954 22 02 95

E-mail: [host-laurel@hosteriadellaurel.com](mailto:host-laurel@hosteriadellaurel.com)

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