



# **MENU DE FIN DE AÑO 2023**

## **Copa de Cava de Bienvenida**

*Wellcome glass of Cava*

\*\*\*\*\*

## **Jamón Ibérico de Bellota**

*Acorn Iberian Ham*

\*\*\*\*\*

## **Ostra Gillardeau**

*Gillardeau Oyster*

\*\*\*\*\*

## **Sopa de la Abuela al Oloroso de Jerez y Hierbabuena**

*Grandma's Soup with Sherry and Spearmint*

\*\*\*\*\*

## **Suprema de Dorada a las Finas Hierbas**

*Goldfish supreme with Fine Herbs*

\*\*\*\*\*

## **Sorbete de Limón**

*Lemon sorbet*

\*\*\*\*\*

## **Solomillo de Ternera con Salsa de Champiñón y Jamón**

*Beef Tenderloin with Mushroom and Ham Sauce*

\*\*\*\*\*

## **Tocino de Cielo a la Hierbabuena**

*Caramelized Egg Yolks Pudding with Spearmint*

\*\*\*\*\*

## **BODEGA / WINES**

Jerez

Cerveza

Refrescos

**Vino Blanco**

**Vino Tinto**

Agua Mineral

Café

## **Cava y Uvas de la Suerte**

*Cava and Lucky Grappes*

\*\*\*\*\*

**Precio / Price:      98,00 € IVA 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)