

MENÚ

NOCHE VIEJA

Trilogía de aperitivos

Lomo de orza, patata violeta y pesto rojo.
Anguila ahumada, cremoso de trigueros y cebolla a la mistela.
Cremoso de patatas, jamón de pato y ceniza de aceitunas.

Primer entrante

Mármol de foie gras de pato mi-cuit
con manzanas y chutney de frutos secos.

Segundo entrante

Bogavante y gambas rojas en frescura con frutas tropicales.

Sorbete

Gin Tonic.

Plato principal

Solomillo de ternera nacional asado acompañado
de hojaldre con trigueros salsa "Périgueux".

Postre

Postre especial de Nochevieja.
Uvas de la suerte y dulces navideños.

Resopón

Sopa de ajo.
Cocas alicantinas variadas.
Bollería salada y montaditos.
Bollería dulce.

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo Viore
Vino tinto D.O. Ribera del Duero Marco Real
Cava Freixenet Vintage Reserva
Cerveza, refrescos y agua mineral



HOTEL BŌNALBA **** SUP
ALICANTE

by Sercotel hotels

Precio por persona en doble Deluxe 210 €

Precio por persona en doble Executive 225 €

Precio por persona en junior Suite 240 €

Incluye: Alojamiento y desayuno
buffet*, cena de gala Fin de Año,
cotillón y barra libre.

Precio por persona Cena de Gala 150 €

Incluye: cena de gala Fin de Año,
cotillón y barra libre.

**Barra libre hasta las 05:00 horas con
música en vivo y música disco.**

El desayuno se prolongará hasta las 12:00 horas.*
Descuento del 30% para niños y 20% 3ª persona adulta.
Niños de 3-12 años con menú infantil.
Cena servida en mesas de gala compartidas.
Salida tardía hasta las 18:00 horas.

(I.V.A. incluido)

**"Instalaciones, servicios y aforos según normas
sanitarias del momento".**