

Menú Especial Nochevieja 2017

Complementos

Precio cena y uvas de la suerte: **79€**

Precio menú infantil: **38€**

Precio cotillón, baile, barra libre, recena y chocolate (en mesa): **75€**

Precio cena, cotillón, baile, barra libre, recena y chocolate: **139€**

Precio cena, cotillón, baile, barra libre, recena, chocolate y alojamiento con desayuno hasta las 13h.: **165€**

Precio cotillón, baile, barra libre, recena, chocolate y alojamiento con desayuno hasta las 13h.: **96€**

(Precios IVA incluido)



HOTEL EL ÁGUILA
ZARAGOZA

Menú Especial Nochevieja 2017

Aperitivos servidos en mesa con Cava Brut:

Langostinos cocidos bellavista, surtidos calientes navideños, empanadilla de bogavante, croquetas de boletus y rabo de toro, tostadita de mousse de pato con confitura de violetas, abanico de jamón ibérico con su pan de payés y tomate natural y tartar de salmón marinado con aguacate por nuestro chef.

Crema de castañas con brocheta de alcachofa natural braseada.

Lomos de corvina salvaje horneados con salsa de cava brut y gambas.

Sorbete de mojito al ron dorado.

Pluma ibérica glaseada con naranja y Parmentier a dos sabores

Media luna de mousse de chocolate blanco y núcleo de mango sobre cuolis de frutos rojos, acompañado de helado de yogur.

Bodega

Aguas minerales, vino tinto crianza Conde de Valdemar D.O. Rioja, vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano, cava brut nature, café o infusión, dulces navideños y uvas de la suerte.

Cotillón

Bolsa de cotillón, barra libre primeras marcas y cava brut nature. Sweet Bar y recena.

Para finalizar se servirá nuestro habitual chocolate con churros.

Precio por persona:
79,00€ (IVA inc.)

