

MENÚ NOCHE VIEJA 2021

VINO DE HONOR- *Rogamos puntualidad – 20:45h.*

ENTRADA AL SALÓN – 21:15h.

Jamón ibérico de Castro y González

Turrón de foie con frutos rojos

Taco de salmón con mahonesa de cebollino y un toque picante

Gambas rojas a la sal

PRIMER PLATO

Rape a la marinera tradicional

Sorbete de manzana verde Granny Smith

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera a la brasa con patata parmentiere y setas

POSTRE

Fusión de 4 chocolates

Uvas de la suerte

Bolsa sorpresa de cotillón

MENÚ: 105€

PRECIO ESPECIAL MAYORES DE 65 AÑOS: 95€

BEBIDAS:

V.B. Glárima – V.T. 40 Vendimias (Rioja Crianza)

Agua Mineral Lanjarón

Refrescos – Cerveza

Café y Licor

Cava Juve&Camps

Sidra

BARRA LIBRE

BUFFET RESOPON:

Rombo de jamón a la Valenciana

Surtido de minibocadillos

Mini pizzas

Mini hamburguesas

Chocolate caliente

Surtido de bollería

AMENIZADO CON DISCO MÓVIL Y ACTUACIÓN EN DIRECTO- 2 AMBIENTES

Para reservar se abonará 25€ por persona.

Las reservas se confirmarán al menos con una semana de antelación.

San Marcos recomienda el uso de alcohol responsable.

Todas las consumiciones después de las 04:00h no incluidas.

RESERVAS

96 286 28 26

www.RestauranteSanMarcos.com



MENÚ NOCHE VIEJA 2021

MENÚ NIÑO

ENTRANTES

Aceitunas y papas
Gusanitos y chetos
Virutas de jamón y queso
Calamares a la romana
Mini croquetas de bacalao
Nuggets de pollo

PRIMER PLATO

Hamburguesa con Frankfurt y patatas fritas

POSTRE

Surtido de polos

Bolsa sorpresa de cotillón

MENÚ: 50€

BEBIDAS:

Agua Mineral Lanjarón
Refrescos

BUFFET RESOPÓN:

Rombo de jamón a la valenciana
Surtido de minibocadillos
Mini pizzas
Mini hamburguesas
Chocolate caliente
Surtido de bollería

AMENIZADO CON DISCO MÓVIL Y ACTUACIÓN EN DIRECTO- 2 AMBIENTES

Para reservar se abonará 25€ por persona.

Las reservas se confirmarán al menos con una semana de antelación.

RESERVAS

96 286 28 26

www.RestauranteSanMarcos.com

