



Menú Nochebuena 2017

Vieira gratinada con caviar de erizos

Taco de bacalao con emulsión de calabaza asada y verduras crujientes

Pularda criada en convento rellena de paté y ciruelas al brandy

Strudel de manzana, crema inglesa al cardamomo y helado de turrón

Sorbete de pera Williams

Petit four navideño

Bebidas

Vino blanco D.O. Rías Baixas O Casal Finca San Vicente

Vino tinto D.O. Ribeiro Súper Héroe

Espumoso Górgola

Aguas y refrescos

Café

*Precio por persona: 109€
(IVA Incluido)*

Condiciones :La celebración de este menú queda pendiente de confirmación por parte del Hotel Spa A Quinta da Auga en función de las solicitudes recibidas.

La comida se sirve a las **20 h.**, se recomienda presentarse con al menos 10 minutos de antelación.

Imprescindible reserva previa.



A QUINTA DA AUGA