

# hoda CREANDO

AC HOTEL PALACIO DE SANTA ANA

**Aperitivo** de 8 Pinchos (compuesto por Fríos y Calientes)  
Bebidas, Mesa de Cerveza, Vermú o Sangría y Limonada)

Cecina de León (Maestro Cortador)  
Rincón Gastronómico de Ahumados del Mar

## Entrantes

Timbal de Marisco Limpio al estilo Oriental sobre Berenjena Rebozada  
Colas de Cigala con Gazpachuelo de Alcachofas y Perlas de Trufa  
Medallones de Langosta con Tartar de Carabinero y Suquet de Marisco

**Sorbete** (a seleccionar cualquiera de nuestras propuestas)

## Carne

Rulo de Lechal Confitado Relleno de Boletus sobre Parmentier Ras al Hanout y Chalotas  
Solomillo Ibérico de Bellota Glaseado con Duxelle de Hongos y Salsa de Romero con Chalotas  
Lechazo Churro Asado al Estilo Tradicional con Ensalada de Lechuga y Tomate

## Postre

Finger de Chocolate Origen África con Helado de Leche Merengada  
Carrot Cake con Helado de Jengibre  
Chocolates de Tanzania en Texturas con Helado de Chocolate y Chili

**Bodega** (Blanco Verdejo Superior, Tinto Selección Especial, Espumoso CyL)

**Sala de Fiestas** hasta las 22.00H

(en caso de ser horario de cena hasta las 04.00h\* Oferta exclusiva para temporada baja)

**Barra Libre en Sala de Fiestas** (mismo horario que la sala de fiestas)

Recena de Baguetinas Variadas

**Velada Aniversario** (Vuelve a revivir al año siguiente tal cual como sucedió)

\*Cena para 2 personas con el menú del día del enlace y Alojamiento en Habitación Superior con Desayuno.

Solamente se permite combinar este paquete con la opción de Solomillo de Ternera en 156 €.  
Cualquier otro cambio supondrá una modificación de las condiciones.

Esta promoción es válida para un mínimo de 115 comensales adultos. No acumulable a otras promociones.

# 149

IVA INCLUIDO



# bad CREANDO

AC HOTEL PALACIO DE SANTA ANA

**Aperitivo** de 10 Pinchos (compuesto por Fríos y Calientes)  
Bebidas, Mesa de Cerveza, Vermú o Sangría y Limonada)

Jamón Ibérico de Bellota (Maestro Cortador)

## Entrantes

Corona de Langostinos con Emulsión de su Coral e Hilos de Chili  
Ensalada de Templada de Gambón con Vinagreta de Mango  
Vieiras a la Plancha con Sopa de Mejillones y Trigueros en Tempura

## Pescados

Taco de Bacalao Confitado con Pil Pil de Pimiento Choricero y Ajetes Tiernos  
Merluza al Vapor con Ajada de Pimentón y Crema de Berza  
Lomo de Corvina con Bloody Mary y Berberechos

**Sorbete** (a seleccionar cualquiera de nuestras propuestas)

## Carne

Solomillo de Ternera con Salsa de Curry y Dados de Manzana  
Solomillo de Ternera con Escalope de Foie, Jugo de Brandy y Uvas

## Postre

Tarta Cuatro Chocolates Origen África con Helado de Miel y Piñones  
Lingote de Nata y Piñones con Helado de Canela  
Tatin de Láminas de Manzana Caliente con Helado de Vainilla

**Bodega** (Blanco Verdejo Superior, Tinto Selección Especial, Espumoso CyL)

## Letras LOVE

**Sala de Fiestas** hasta las 22.00H

(en caso de ser horario de cena hasta las 04.00h\* Oferta exclusiva para temporada baja)

**Barra Libre en Sala de Fiestas** (mismo horario que la sala de fiestas)

**Candy Bar en Sala de Fiestas**

Solamente se permite combinar este paquete con la opción de Lechazo Asado Tradicional en 162€.  
Cualquier otro cambio supondrá una modificación de las condiciones.

Esta promoción es válida para un mínimo de 115 comensales adultos. No acumulable a otras promociones.

# 169

IVA INCLUIDO

