

9 DE AGOSTO · 21.00H

50 ANOS

# Cena Cóctel Castell de l'Olla 2025

90€  
PERSONA

## MENÚ

Carro de Sushi variado

Carro de quesos

Carro de ibéricos

Jamón Ibérico de Recebo al corte

Ajo blanco de almendras y piñones con daditos de níspero y aceite de oliva virgen

Brochetitas de pulpo con patata y alioli de gamba roja

Rollitos de pato con salsa hoisin

Colas de langostinos fritas con Panko y sweet chili

Brochetitas de pollo satay

Hamburguesa de ternera en pan bao con queso cheddar y cebolla caramelizada

Show Cooking Dulce con crepe suzette al Grand Marnier con helado de vainilla

## BODEGA

Aguas Minerales y Refrescos

Cerveza de Barril

Vino Blanco Finca del Mar, D.O Chardonnay

Vino Tinto Azpilicueta Crianza, D. Rioja

Vino Rosado Olite, D.O Navarra

Cava Rosado Arts de Luna

Rincón de Aperol Spritz y Mimosa

Rincón de Cafés e Infusiones



¡RESERVA YA!

Reservas en: [reservas@hotelcapnegret.es](mailto:reservas@hotelcapnegret.es)  
/ Tel. +34 965841200 / [www.hotelcapnegret.es](http://www.hotelcapnegret.es)

 **La pecera**  
RESTAURANTE A LA ORILLA