

Menú de la noche de San Juan 2026

Jamón Ibérico de Bellota cortado a mano
Carro de Quesos
Rincón de Panes y Aceites
Carro de Sushi variado con sus toppings
Barra de Vermouths y Aperol Spritz con rincón de Gildas

AL PASE

Pan Bao de Cochinita Pibil con salsa de Yogur y Cilantro
Brochetitas de Pollo Tandoori y salsa de Menta
Tiradito de Salmón con Leche de Tigre, Mango y Tamarindo
Croquetas de Gamba Roja
Cazuelita de Huevos Rotos con Gulas

POSTRES

Sorbete de Limón al Romero
Show Cooking de Higos Flambeados con Helado de Queso de
Cabra Francés y Piñones tostados

BEBIDAS

Aguas Minerales y Refrescos
Cafés e Infusiones
Cerveza de Barril Cruzcampo
Cerveza 0,0
Vino blanco Chardonnay Miracle, D.O. Valencia
Vino blanco Verdejo Marqués de Irún, D.O. Rueda
Vino tinto Crianza Paulus, D.O. Rioja
Cava Ars de Luna Rosado, D.O. Valencia

BARRA COCKTAILS

Mimosa
Sangría Casera
Destornillador
San Francisco con y sin alcohol

75€/por persona

Reservas en: reservas@hotelcapnegret.es
/ Tel. +34 965841200 / www.hotelcapnegret.es