



The Robin Hood Inn

Menú de Fin de Año 2016

Copa de bienvenida a la llegada.

Entrantes

Ensalada de jamón de pato y alcachofa
de Jerusalén con vinagreta de mango.

-o-

Crema de bogavante.

.....

Sorbete de mango y "lemon grass".

Plato Principal

Solomillo de ternera con salsa de higos, "dauphinoise" de apio,
nabo y patata, tomate "cherry" en rama asado.

-o-

Lomo de corvina asada con salsa de vino blanco y eneldo
servido con verduras de temporada y patatas "dauphinoise".

Pastre

Royal Macarrón crujiente de praliné, mousse de chocolate sobre una
base de macarrón acompañado de helado.

Café o té, "after eight", turrones y polvorones.

Entretenimiento y adornos de Navidad.

A las 12 de la noche...

LAS UVAS DE LA SUERTE.

Precio: 85,00 € / persona (bebidas no incluidas).

Niños: 40,00 € / niño (niños menores de 10 años).

IVA incluido.





The Robin Hood Inn
New Years Eve Menu 2016

Welcome drink on arrival.

Starter

Cured duck ham salad with Jerusalem
artichokes and mango vinaigrette.

-or-

Cream of lobster bisque.

.....

Mango and lemon grass sorbet.

Main Course

Irish Fillet Steak in fig sauce with dauphinoise of celeriac
and potato and roasted cherry tomato branch.

-or-

Grilled Sea Bass loin in white wine and dill sauce with
seasonal vegetables and "dauphinoise" potatoes.

Dessert

Royal Macaroon crunchie praline with chocolate mousse
on a base of macaroon served with ice cream.

Coffee or tea and after dinner mints.

Entertainment and all the traditional trimmings.

At midnight...

GRAPES FOR LUCK.

Price: 85,00 € / person (drinks not included).

Children: 40,00 € / child (children under 10 years old).

VAT included.