

HOTEL ISUR
LLERENA

*SAN VALENTÍN :
RESTAURANTE GRANADA*

Cena 10/02/12

**ENTRANTES CENTRO (DOS
PERSONAS)**

Parrillada para dos personas
(Abacanto, Nécora, Gamba blanca
y Langostinos)

COMO 1ª PLATO

Merluza en salsa Bilbaína

COMO 2º PLATO

Solomillo Ibérico al Pedro
Ximenez **POSTRE**

Bizcocho dacquoise de almendra
con mousse de chocolate blanco y
corazón de albaricoque.

BODEGA

Cava

Trampal tinto crianza 2007

Dulce Eva .

Agua – Refrescos – Cerveza –

Información y reservas:

Tfno. : 924870669 ó 924872612

50,00 € X PAREJA



*SAN VALENTIN
RESTAURANTE GRANADA*

Comida día 11 /02/12

*ENTRANTES CENTRO (X DOS
PERS)*

Salteado de boletus .

COMO 1º PLATO

Mero en salsa de marisco.

COMO 2º PLATO

Entrecot de ternera.

POSTRE

*Mus de chocolate con cobertura
negra.*

BODEGA

Cava

Trampal tinto crianza 2007

Primavera blanco.

Agua – Refrescos – Cerveza –

Información y reservas Tfno. :

924870669 ó 924872612

50,00 € X PAREJA

*HOTEL ISUR
LLERENA****



HOTEL ISUR LLERENA***

RESTAURANTE GRANADA

Cena 11/02/12

ENTRANTE CENTRO (X DOS PERSONAS)

*Parrillada de verduras .

COMO 1ª PLATO

* Rape empiñonado.

COMO 2º PLATO

*Confit de pato al espumoso de sierra
de Guadalupe.

POSTRE

*Bizcocho de chocolate con mousse
de caramelo y café .

BODEGA

cava

Trampal tinto crianza 2007

Dulce eva.

Agua – Refrescos – Cerveza –

Información y reservas:

Tfno. : 924870669 ó 924872612

50,00 € X PAREJA

