

CENAS **AH** 2025

CADA NOCHE DISFRUTARÁS DE UNA CENA ESPECIAL,
ACOMPAÑADA DE DJ, EFECTOS, EXPERIENCIA
FOTOGRÁFICA 360° Y ADEMÁS...

**¡Sorteo exclusivo de una estancia de
fin de semana entre todos los asistentes!**

FECHAS DE SORTEO

12, 13, 19 y 20 de diciembre

PRECIO

**65€ por persona
con una consumición incluida**

PARKING

Gratis

*Ver condiciones

RESERVA TU CENA DE EMPRESA EN EL

**928 800 000 Ext. 108
eventos@arrecifehoteles.com**



MENÚ
CENAS DE EMPRESA AGH 2025

APERITIVO

Brioche relleno de cerdo ibérico ahumado
paté de campaña y salsa cumberland

ENTRANTE

Bouillabaise provenzal

con langostinos, mejillones al vapor y acompañada de
ñoquis de papa, hierbas anisadas y alioli de ajo tostado

PESCADO

Lomo de bacalao al horno

papa panadera rota, su pilpil emulsionado y salsa vizcaína

SORBETE

Limón jengibre y albahaca

CARNE

Carrillera de ternera cocinada lentamente

puré de céleri, chalotas al balsámico y salsa Café de París

POSTRE

Café, cacao y avellanas

cremoso de café, bizcocho untuoso de chocolate,
y helado de avellanas

BODEGA

Latido de Sara Blanco D.O. Navarra
Canta Mañanas D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, refresco y cerveza

MENÚ VEGETARIANO
CENAS DE EMPRESA AGH 2025

Brioche relleno
de paté de verduras y salsa Cumberland

Bouillabaise provenzal
de calabaza, setas, acompañada de ñoquis de papa,
hierba anisadas y alioli de ajo tostado

Aguacate tatemado
veluté escabechada de hierbas aromáticas
y pepino encurtido

Limón jengibre y albahaca

Coliflor a la brasa
puré de céleri, chalotas al balsámico y salsa
Café de París vegetal

Café, cacao y avellanas
cremoso de café, bizcocho untuoso de chocolate,
y helado de avellanas

BODEGA

Latido de Sara Blanco D.O. Navarra
Canta Mañanas D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, refresco y cerveza