

PROPUESTA FIN DE AÑO 2007
NEW YEAR'S EVE 2007



- Palacio del Flamenco -

MENU | MENU

Bouillabaisse de pescado y marisco bajo hojaldre.
Fish and shellfish bouillabaisse, under puff-pastry.

Medallones de solomillo con foie a la compota navideña.
Sirloin with "foie" in Christmas style.

El tronco de San Silvestre con frambuesas y grosellas caliente.
"San Silvestre" cake with hot raspberries and gooseberries.

Surtido de turrones.
Assortment of "turrones" (Christmas sweets).

Aguas y refrescos.
Water and soft drinks.

Café y licores.
Coffee and liquors.

BEBIDAS INCLUIDAS | WINES INCLUDED

Vino blanco: Viñasol de Torres.
White wine: Viñasol de Torres.

Vino tinto: Añares de bodegas Olarra.
Red wine: Añares de bodegas Olarra.

Cava: Brut Nature Beltxenea.
Cava: Brut Nature Beltxenea.

PROGRAMA | PROGRAM

21h · Cena.
9pm · Dinner.

22.30h · Espectáculo flamenco.
10pm · Flamenco show.

24h · Brindis de fin año con uvas de la suerte y bolsa de cotillón.
12am · New Year's party.

Baile y barra libre hasta las 3h de la mañana.
Disco dancing and open bar until 3am.

PRECIO: 160 € (IVA incluido).
PRICE: 160 € (IVA included).

Aforo limitado
Limited gauging

* **OTRA OPCIÓN:** Posibilidad de venir a las 22.30h.
PRECIO: 100 € (IVA incluido).

* **OTHER OPTION:** Show + New year's party + Open bar, at 10.30pm.
PRICE: 100 € (IVA included).