

Hesperia Finisterre



COCKTAIL VIP By Tito Fernandez.

Chef del Hesperia Finisterre

Causa de mejillón con mojo de ají

Pan de Carral, jamón y tumaca

Cucharillas de pulpo y Pimentón de la Vera

Brocheta de langostinos y curry

Empanada Casera

Bolitas de Bogavante y mojo de mango

Arroz caldoso

Bocaditos de lacón prensado

Crema de Caldo Gallego

Nem de carrillera y setas

Surtido de postres y pasteles

Bodega

Refrescos, Aguas y Cerveza

Vino Blanco Campante Selección

Vino Tinto Preferido Viñas Viejas

Zona Vip con entrada independiente por el hotel
Barra VIP de Cocktails, con cena Cocktail incluida.