

CENA ESPAÑOLA

APERITIVO BEBESTIBLE

- ♦ Copa de Sangría

BOCADOS TRÍO DE TAPAS

- ♦ Tapa de jamón serrano y tomate asado.
- ♦ Tapa de cebolla caramelizada y pimiento morrón asado.
- ♦ Tapa de mix de aceitunas.

CENA PRINCIPAL

PAELLA MAR Y TIERRA

- ♦ Clásica preparación española en base a arroz, mariscos y carne de cerdo; con un toque de chorizo y arvejas.

POSTRE

CREMA CATALANA

- ♦ Postre en base a leche, crema y huevos; finalizada con una delgada capa de azúcar gratinada.

CAFÉ O INFUSIÓN

VALOR POR PERSONA \$17.600

PROPINA DE GARZÓN NO INCLUIDA

HORARIOS DE ATENCIÓN CENA

**INICIO CENA: Al término de presentación
de la Compañía Flamenco Triana.**

LUGAR CENA

COMEDORES CASA CLUB

RESERVAS

SOLICITUDES DE RESERVA HASTA MIÉRCOLES 22

A LAS 12:00 HRS AL CORREO: nbalbontin@cncs.cl

RESERVAS VÁLIDAS PREVIO PAGO

LAS SALINAS
CLUB NAVAL DE CAMPO

