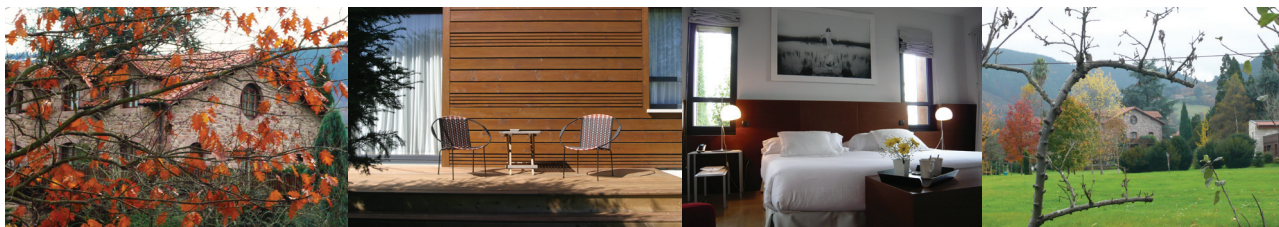


Fin de Año 2010 en el Jardín de Carrejo

En el occidente de Cantabria se encuentra El Jardín de Carrejo, un pequeño Hotel de 12 habitaciones, con un gran Jardín, donde la naturaleza te inunda cada día y los detalles te hacen sentirte como en casa. Este año lo despedimos celebrándolo, con un gran Cocinero y amigo, que sin duda nos hará sentir Nuevas Sensaciones y nuevos sabores.



Oscar Calleja, chef y copropietario del restaurante Annua, (en San Vicente de la Barquera) uno de los templos de la gastronomía actual y de fusión de Cantabria, Formado en la órbita de Pedro Larumbe, está en el punto de mira de los inspectores de la Guía Michelin y su entrada en la acreditada biblia roja no debería extrañar a nadie. En junio representó a Cantabria en la Expo de Shanghai: una experiencia inolvidable.



Dos miembros, Dos Emociones Infinitas del Club de Calidad de Cantabria Infinita se unen para despedir el 2010 con la mejor y última Cena del Año.

2 Noches; Alojamiento + desayuno buffet + Cena de Fin de Año

*
En habitación doble 290,00.-€

*
En Junior Suite 325,00.-

*
En Suite jardín 365,00.-€

**Precios por persona en habitación para 2 personas*

Tel: +34 942701516
email: hotel@eljardindecarrejo.com
www.eljardindecarrejo.com



el Hotel en: 
www.annuagastro.com



Menú fin de año 2010

Snacks

*Mini oreo de trompetas y almendra
Carbón de sésamo negro y atún rojo
Chupa-chups de queso y nueces*

Estrella Damm Inedit

Menú

*Desierto de foie gras con rocas de avellana y Armagnac
Melante moscatel grano menudo Valles de Sadacia*

*Salmón salvaje ahumado en Annuay blinis de patata
Domaine Dureuil-Janthial Blanc A.O.C. Rully*

*Vieira en sopa de turrón y pompas de crema
Oter de Cillas Verdejo D.O. Rueda*

*Bacalao confitado en caldo de cocido y oro de Potes
Oter de Cillas Verdejo D.O. Rueda*

*Poularda asada con frutos secos y risoto de piñones
Gavanza D.O.Ca. Rioja*

*Caviar de fresas y champagne con crema helada de coco
Melante moscatel grano menudo Valles de Sadacia*



"Con este menú quiero invitaros a disfrutar de algunos platos de mi creación de los 2 últimos años, donde reflejo la cuidada cocina que quiero ofreceros para la última noche del año en este hotel tan fantástico, una cocina sincera con matices vanguardistas sin olvidarnos del producto de gran calidad como elemento principal."

Oscar Calleja

"La satisfacción de tener a un Cocinero como Oscar, para despedir el año 2010 con una Cena de Super Gran Calidad y diferente en nuestro comedor, nos anima para seguir buscando nuevas sensaciones y experiencias para nuestros huéspedes. Esperamos que lo disfruten como nosotros ya lo estamos haciendo."

Babel y Alfonso