

***RESTAURANTE
FARO NORTE***



Promoción Febrero, Marzo y Abril 2011.

RESTAURANTE y BODEGA

1. RESTAURANTE. Promoción y Descuentos

Estimados clientes y amigos, en Faro Norte queremos compartir con ustedes nuestras nuevas promociones y ofertas, como siempre en un ambiente elegante y familiar a la vez.

Durante los meses de Febrero Marzo y Abril tendrán, solo por venir a vernos, un 15% de descuento en la factura total, es decir comidas y bebidas, tanto en servicio de comidas como cenas. (no aplicables a otras promociones)

Y así podrán disfrutar de la calidad de nuestra cocina; no se olviden

- Pescados y mariscos traídos todos los días de las lonjas de Bueu y Marín, carnes nacionales curadas en su punto, nuestros guisos y platos especiales, Tartar de atún rojo, canapé de trufas naturales etc... y un sinfín de delicias para su paladar.
- También tienen a su disposición nuestros menús convencionales y por su puesto nuestro servicio de menús personalizados de acuerdo a sus deseos y presupuestos, tanto para las fechas navideñas que están próximas como para disfrutarlos con la familia, también con nuestro descuento promocional en la factura final.
- Recordarles la disponibilidad de nuestros salones privados para fiestas y reuniones en exclusiva, cualquier día de la semana en servicio de mañana o noche, incluso domingos, sin coste adicional alguno.



Restaurante Faro Norte
☎ 91 663 99 57
C/ Lanzarote nº 1
28700 San Sebastián de los
Reyes

ESPECTACULARES MENUS DEGUSTACIÓN:

Menú degustación Salinas

Primer plato

Arroz Cremoso de hongos

Segundo plato

Pequeño canapé de foie de pato sobre pan de especias

Tercer plato

Lomos de rape emparrillados y fileteados con ajetes frescos

Cuarto plato

Noisettes de solomillo de ternera con salsa de trufas

Postre

Fina galleta de manzana hecha al momento con helado de vainilla

Café y chupito

Todo el menú incluye aguas, refrescos y cervezas y maridaje con vinos tintos y blancos de casa.

Precio por persona **35 €** mas i.v.a

Menú degustación Gamonedo

Entradas para compartir

Gambon a la plancha
Huevos revueltos con patatas a lo pobre y morcilla de Aranda
Croquetas de Jamón

Segundo plato a elegir

Arroz con Bogavante
○
Solomillo a la brasa
○
Merluza en salsa verde con trigueros

Postre

Biscuit de chocolate blanco con sopita de chocolate negro

Café y chupito

Todo el menú incluye aguas, refrescos y cervezas y maridaje con vinos tintos y blancos de casa.

Precio por persona **30 €** mas i.v.a

Estos menús también son validos en fin de semana, en servicio de comidas o de cenas.



Restaurante Faro Norte
☎ 91 663 99 57
C/ Lanzarote nº 1
28700 San Sebastián de los Reyes

2. BODEGA

Faro Norte pone a disposición de todos sus clientes una serie de vinos a precios excepcionales. Esta oferta se mantendrá durante los meses de Febrero Marzo y Abril. Los precios son para cajas de 6 botellas en formato cartón y llevan el IVA incluido.

	P.V.P €/caja
• DISCO 2009. Joven roble 4 meses barrica D.O. Ribera del Duero <i>(El vino de la gente que ama la música)</i>	30,00
• ALBARIÑO VIÑA HEREDIUM 2009 D.O. Rías Baixas <i>(Excelente albariño joven. Fruta y Flores)</i>	35,00
• HEREDAD UGARTE CRIANZA 2007 D.O. Ca Rioja <i>(Clásico Rioja bien criado, rico y redondo)</i>	33,00
• CANFORRALES VENDIMIA SELECCIONADA 2009 D.O. La Mancha <i>(Baco de oro, BACCHUS 2010. Clásico que gana todos los grandes premios)</i>	26,00
• CRAZY TEMPANILLO ROSADO 2009 D.O. Ribera del Duero <i>(Fresco, Justa Acidez, goloso y rico)</i>	23,00
• PRIMER MOTIVO RUEDA BLANCO JOVEN 2009. D.O. Rueda. <i>(Fresco, rico, clásico Rueda)</i>	25,00
• PHYLOS C.2007 D.O. Ribera del Duero <i>(Excelente crianza, sutil y elegante)</i>	46,00
• DE BLAS SERRANO 2007 D.O. Ribera del Duero <i>(Excelente crianza, elegante, bonito y largo)</i>	115,00
• OSSIAN FERMENTADO EN BARRICA VERDEJO 2008 D.O. Rueda. <i>(Gran prestigio, uno de los grandes blancos españoles, altísima puntuación)</i>	110,00
• AVAN TERRUÑO DE VALDEHERNARDO 2008 D.O. Ribera del Duero <i>(Viñedo de 90 años, alta puntuación, carnosos, goloso, larguísimo)</i>	130,00
• NEO 2007 D.O. Ribera del Duero. <i>(94 puntos Robert Parker. Gran vino de Ribera, untuoso, suave, redondo, largo)</i>	145,00
• NEO 2006. NEO PUNTA ESENCIA 2006 D.O. Ribera del Duero <i>(96 puntos Robert Parker. Gran vino, excelente, elegante, muy largo)</i>	185,00
• AALTO 2007 D.O. Ribera del Duero <i>(95 puntos Robert Parker 2007. Gran vino, elegante, excelente, redondo, carnosos, muy largo)</i>	148,00
• AALTO P.S. 2006 D.O. Ribera del Duero <i>(97 puntos Robert Parker).Excelente crianza, bonito, capa alta, fruta negra, tinta, carnosos, redondo, potente muy largo. Vino de Guarda.</i>	312,00





Restaurante Faro Norte

☎ 91 663 99 57

C/ Lanzarote nº 1
28700 San Sebastián de los
Reyes