

RESTAURANTE

## Mesón de Alberto

Servicio a domicilio días 24 y 31. Cerramos los días 24 y 31 por la noche y el 25 y el 1 todo el día. Abriremos el domingo 27 de diciembre, el 3 de enero al mediodía y el martes 5 todo el día.

Le recordamos nuestras instalaciones:

### Planta baja

Actualmente en obras para mejorar nuestras instalaciones:

- Tapería con raciones-tapas
- Menú de Tapería para su comida o cena rápida, ¡Pruébelo!
- Vinoteca: el vino a su temperatura

### Primera planta:

- Restaurante

### Segunda planta - Privados y Tapería durante la obra:

- Salón Marta (36 personas) y Salón Muralla (12 personas)
- La discreción en sus negocios en un marco moderno y nuestra oferta gastronómica que nos caracteriza



Cerramos el hotel y el restaurante el día 24 a la noche  
 Cerramos el restaurante y la cafetería el 25 y el 1 todo el día  
 Día 31: Cena Fin de Año  
 Día 5: Cena de Reyes  
 Día 6: Comida de Reyes especial niños. Menú de adultos y menú infantil

### Instalaciones:

Un comedor de carta diaria para sus fiestas familiares o de empresa, comedores privados y los servicios que usted necesita (hasta 800 personas en nuestros comedores). Disponemos de Zona de Aperitivos con jardín.

**Hotel:** precios especiales para empresa

Menú del día y menú de empresa, consulte nuestra oferta de "Cheque-menú" especial para empresa.

**CONSULTE PRECIOS SIN COMPROMISO PARA SU FIESTA FAMILIAR O DE EMPRESA**



[www.mesondealberto.com](http://www.mesondealberto.com)

Cruz, 4 - 27001 LUGO - Tel. 982 22 83 10

[www.hoteljorge1.com](http://www.hoteljorge1.com)

Ctra. Oviedo, Km 89 - LUGO  
Tel. 982 30 32 55 - Fax 982 30 31 07



RESTAURANTE  
 Mesón de Alberto

CATERING  
 Alberto

Jorge I Hotel  
 Sercotel hotels

En estas fiestas de Navidad y Fin de Año le deseamos

*muchoa*  
*felicidad*  
junto a familiares y amigos



# Navidad y Fin de Año

Servicio a domicilio los días 24 y 31

## “Hoy cocinamos nosotros”

- **Pescados**
- **Mariscos**
- **Carnes**
- **Asados**
- **Aves**
- **Caza**
- **Postres**

La preparación de los platos la elige usted, todo preparado y servido en su domicilio a la hora que usted nos diga (+15 min.)  
Descuento del 10% si la entrega se hace antes de las 20 h.  
Descuento del 10% si se recoge en el Restaurante Mesón de Alberto antes de las 22 h.  
Todos los platos van en recipientes de aluminio desechables.

Cena Fin de Año .....	130 €/pax
Cena de jóvenes acompañados que se marchan después de la cena .....	95 €/pax
Niños menores de 12 años con menú infantil .....	50 €/pax
SERVICIO DE COCHE TODA LA NOCHE PARA LUGO CIUDAD	
Cena Fin de Año + habitación con desayuno buffet .....	155 €/pax
Cena Fin de Año + 2 noches hotel con desayuno buffet .....	175 €/pax
Cena Fin de Año + 3 noches hotel con desayuno buffet .....	190 €/pax

IVA INCLUIDO

Toda reserva que se haga antes del día 22 de diciembre tendrá un descuento de 10€ en cada menú

Telf. **982 228 310**

# Cena Baile Fin de Año

31 diciembre

Aperitivo de bienvenida

## Menú

Centollo gallego  
Camarones de la Ría  
Cigalas al vapor

Langosta asada en su jugo con fondo de espárgo blanco, langostinos gratinados y emulsión de aceite de cebollino

Faisán estofado sobre fondo de pan de maíz con puré de puerros verde y castañas

Laminado de clementina con crema de queso del Cebreiro, fresas confitadas y helado

## Bodega

Albariño “Viña Ludy”  
Rioja “Marqués de Villamagna” reserva  
Cava Brut “Codorniu”  
Whisky y brandy gran reserva  
Aguardientes D.O.  
Licores variados  
Café

- **Cotillón**
- **Bailamos con Dúo Muralla y Suso y Chus**
- **Uvas de la suerte**
- **Buffet de madrugada**
- **Chocolate con churros**

Teléfono reservas **982 303 255**

# Cena Baile de Reyes

5 enero

## Menú

Barca de mariscos  
Lubrigante a la plancha  
Centollo  
Cigala al vapor  
Langostinos a la plancha  
Percebes de Cedeira  
Nécoras del Cantábrico  
Buey de mar

Sorbete de mandarina

Pierna de cordero lechal con patata panadera y pimientos de Padrón

Milhoja de toffe con helado de vainilla y nueces glaseadas

Roscón de Reyes

\*Opción de carne o pescado para el que no quiera cordero

## Bodega

Albariño “Martín Códax”  
Rioja “Barón de Oña” reserva  
Cava brut “Codorniu”  
Whisky 5 años  
Brandy  
Licores  
Aguardientes gallegas  
Barra libre 5 años

**Cotillón  
Dúo “Doble M”  
Disc-Jockey**

# 6 enero Día de Reyes

Mediodía especial niños

Aperitivo

## Menú

Arroz con almejas o  
Fideos con almejas

Secreto de ibérico o Solomillo de ibérico con puré de castaña y salsa mostaza

Tiramisú con helado de vainilla

## Bodega

Godello Valdeorras  
Rioja crianza  
Mencía Ribeira Sacra  
Café

## Menú infantil

Canelones Rossini  
Churrasco  
Helados  
Refrescos

Menú especial mayores 27 €

Menú especial niños 12 €