

# Feria SAN JUAN 2024

Descubre y disfruta de nuestros menús especiales  
en el restaurante de Las Tres Campanas  
desde el 22 de junio hasta el 29 de junio





Menú Feria San Juan

40€



*Para compartir*

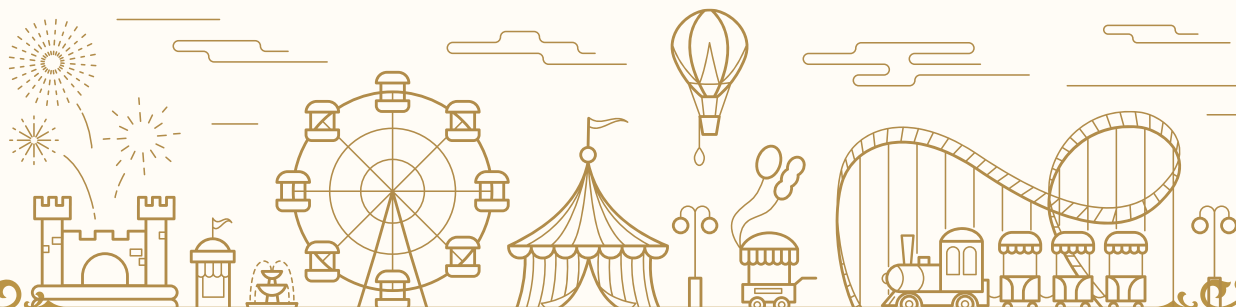
Jamón Ibérico de bellota  
Tabla de quesos  
Ensaladilla de pulpo  
Gamba de Huelva  
Tartaleta de tatin de foie y manzana  
Crakens de pan nórdico con tartar de atún y guacamole  
Degustación de gazpacho de cereza  
Binomio de croquetas  
Brocheta de pluma ibérica con mango, tomatito y salsa romesco  
Sorbete estival

Refrescos, Cerveza de bodega Estrella Galicia y vinos;  
Vino tinto; Finca Resalso, Buche  
Vino blanco; Protos, La chalada,

\*indicar en el momento de la reserva la intención de  
solicitud de este menú.

\*Menú disponible desde el 22 de junio hasta el 29  
junio

Telf. 924290934  
reservas@hotel3campanas.com  
eventos@hotel3campanas.com





# Menú Feria San Juan

55€

## Para abrir bocado

Jamón Ibérico de bellota

Tabla de quesos

Ensaladilla de gambas

Gamba de Huelva

Ceviche de Lubina

Crakens de pan nórdico  
con tartar de atún  
y guacamole

Tartaleta de tatin de foie y manzana

Degustación de gazpacho  
de cereza

Binomio de croquetas

Sorbete estival

## De segundo

Taco de bacalao en  
costra de muselina de  
ajos confitados

o

Solomillo de cerdo de la  
dehesa, relleno de  
fricase de boletus,  
cecina y foie con jugo al  
Jerez

## Para terminar

Cúpula de lima,  
cremoso de chocolate y fresas

## Copa incluida

Refrescos,

Cerveza de bodega Estrella Galicia

Vino tinto; Finca Resalso, Buche

Vino blanco; Protos, La chalada,

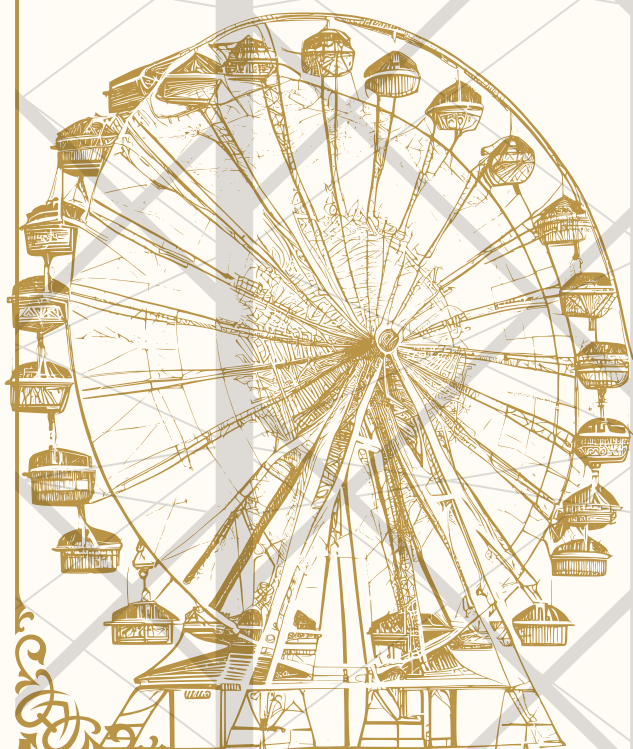
\*indicar en el momento de la reserva la intención de  
solicitud de este menú.

\*Menú disponible desde el 22 de junio hasta el 29  
junio

Telf. 924290934

reservas@hotel3campanas.com

eventos@hotel3campanas.com





# Especial Noche San Juan



65€

## *Para abrir bocado*

Jamón Ibérico de bellota

Tabla de quesos

Gamba de Huelva

Ceviche de Lubina

Crakens de pan nórdico con tartar de atún y guacamole

Tartaleta de tatin de foie y manzana

Degustación de gazpacho de cereza

## *Transición refrescante*

Sorbete de lima limón al Moët Chandon

## *En la dehesa*

Solomillo de ternera madurada relleno de fricase de boletus, cecina y foie con su jugo al jerez

## *Algo dulce*

Canolis de naranja relleno de praliné y helado de mango

## *A la luz de los fuegos de San Juan*

Brindis especial noche de San Juan en nuestra terraza Tres Campanas

Refrescos, Cerveza de bodega Estrella Galicia y vinos;

Vino tinto; Finca Resalso, Buche.

Vino blanco; Protos, La chalada,

\*indicar en el momento de la reserva la intención de solicitud de este menú.

\*Menú válido para la cena del 23 de junio