



Cena de Gala de Nochevieja 2017-2018

Aperitivo de Bienvenida

*(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Jamón ibérico de bellota al corte.*

Para seguir

Consomé de ave al Jerez



Foie fresco de pato al Vintage.



Gambas blancas de Huelva hervidas.



*Merluza de pincho en Bilbaína de estragón
con patatas a la finas hierbas y tomate seco.*



Sorbete refrescante de clementina al espumoso



Centro de solomillo en jugo trufado, foie y setas de invierno.

El dulce final

*Brownie de chocolate Guanaja con crema helada de turrón.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.*

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de Barrantes - Albariño.

Vino tinto

*(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Riva.- Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo.
Aguas minerales (con gas o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.*

Para recibir el Nuevo Año

*Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.
Uvas de la suerte.*

Precio por persona 100,00 € - IVA incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.

Si usted lo desea también puede cenar a la carta en nuestro restaurante.