



Cena de Gala de Nochevieja 2017-2018

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Jamón ibérico puro bellota al corte.

Para seguir

Crema de galeras con ravioli de langosta al estragón.

Gambas blancas de Huelva hervidas.

Carabinero de Isla al horno.

Rodaballo braseado con salicornia y jugo yodado de mejillones.

Sorbete refrescante de manzana.

Capón asado y trufado con cebollitas glaseadas y membrillo fresco.

El dulce final

Savarín de turrón, trufa y helado de crema tostada.

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 Rva. - 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 110,00€ - Iva incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.

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