

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

Crema caliente de gamba roja del Mediterráneo.

Foie de pato en tarrina al Pedro Ximénez con confitura de higos.

Gambas blancas de Huelva hervidas.

Merluza de pincho en bilbaína de estragón
con patatas a las finas hierbas y tomates secos.

Sorbete refrescante de hierbabuena.

Centro de solomillo de vacuno mayor , 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€ - IVA incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.

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

