

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 y cava



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 110 € - IVA incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.

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

