



## Cena de Gala de Nochevieja 2017-2018

### Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.  
Degustación de foie y reducción de Pedro Ximénez.

### Para seguir

Crema caliente de langosta roja con timbal de bogavante.

Carabinero gigante al horno en su jugo.

Raviolon con yema de corral y cremoso de Parmesano y trufa negra.

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

Tournedo de ternera roja en perigordini de boletos y patatas a las finas hierbas.

### El dulce final

Tortino de chocolate "Ocumare" con crema de vainilla y frambuesas.  
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 Cordon Rouge.  
Uvas de la Suerte.

**Precio por persona 80€ - IVA incluido**

Para los más pequeños, cena a la carta.  
Si usted lo desea también puede cenar a la carta en nuestro restaurante.