



Cena de Gala de Nochevieja 2017-18

Aperitivo de Bienvenida

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

Jamón ibérico puro de bellota.

Para seguir

Bisqué de langosta roja.

§

Foie de pato mi-cuit con confitura de higos y teja de pan cristal.

§

Carabinero de Isla al horno.

§

Lubina salvaje con concasé de tomates y pesto.

§

Sorbete refrescante de mojito.

§

Solomillo de vacuno mayor en perigordini de setas de invierno.

El dulce final

Soufle de chocolate fluido, y crema helada de vainilla Bourbon.

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 125€ - IVA incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.