



## *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***

*Bisqué de bogavante y cangrejo real.*

*Foie fresco de pato en tarrina al Oloroso con confitura de higos.*

*Carabinero de Isla al horno.*

*Merluza de pincho en crema fina de puerros  
y tagliatelle de trigueros trufados.*

*Sorbete refrescante de frutos rojos.*

*Tournedo de ternera roja en perigordin de boletos, foie gras y patatas torneadas a  
las finas hierbas.*

### ***El dulce final***

*Torrija brioche con crema helada de turrón de Jijona.  
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 150,00€ - Iva incluido***

***Para los más pequeños, cena a la carta.***