

Cena de Gala de Nochevieja 2017-2018 COLONIAL NORTE



Aperitivo de bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.
Jamón ibérico puro bellota al corte.

Para seguir

Bisqué de carabinero y cangrejo real.

...

Terrina de foie de pato en confitura de higos, teja de pan cristal
y reduccion de Pedro Ximenez.

...

Gambas de Huelva hervidas al punto de sal.

...

Sorbete refrescante de Clementina .

...

Vieira con su coral y chalotas pochadas al Cava.

...

Perdiz estofada en su jugo al Oporto y patata pera trufada.

El dulce final

Milhojas de hojaldre cremoso de almendras, merengue y fresas del bosque caramelizadas.
Café arábica e infusiones naturales.
Mignardises.

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 o sin gas).

Para recibir el Año Nuevo

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge.
Uvas de la Suerte.
Cotillón.

Precio por persona 110 € - Iva incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.

Acceso a nuestra Fiesta de Gala, - 25€ dos copas (No Premium)