



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 caliente de bogavante y cangrejo real.

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

Carabinero de isla al horno.

Lubina de pincho con crema fina de patata puerro y verduras al dente.

Sorbete refrescante de clementina y espumoso.

Solomillo de vacuno mayor en perigordini de boletos y patatas a las finas hierbas.

El dulce final

Coulant de chocolate caliente con 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 125,00 € - Iva incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.