



CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA 2017-2018

Aperitivo de bienvenida

(A.o.c.: Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Tartar de pato con mostaza de pera.

Guacamole con cangrejo real.

Para seguir

Crema de calabaza con backdrop de zamburiñas y aceite de jengibre.



Gambas blancas de Huelva cocidas.



Vieira gratinada al Albariño.



Lomo de merluza asada con aceite de chipirones y tomate aliñado.



Sorbete de frutos de la pasión.



Tournedo de buey con foie, salsa de Oporto y manzanas asadas.

El final más dulce

Coulant de chocolate Ocumare con frutos rojos.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

Para recibir el Nuevo Año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la suerte.

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).

Precio por persona 110€ - IVA incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.