



Cena de Gala de Nochevieja 2017-2018

Aperitivo de bienvenida

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

Para seguir

Bisqué de carabinero y andaricas.

01671 0

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

01671 0

Gambas de Huelva hervidas al punto de sal.

01671 0

Sorbete refrescante de Clementina y espumoso.

01671 0

Vieira con su coral y chalotas pochadas al Cava.

01671 0

Tournedo de ternera roja en jugo trufado, foie gras y patatas torneadas a las finas hierbas.

El dulce final

Lingote de brownie de chocolate negro, nueces con crema helada de Jijona
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)