



Cena de Gala de Nochevieja 2018-2019

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Jamón ibérico puro de bellota.

Para seguir

Bisqué de andaricas y bogavante nacional.

•••

Foie de pato mi-cuit con confitura de higos y teja de pan de pasas.

•••

Vieira al gratén con chalota pochada al Ribeiro.

•••

Carabinero de Isla al horno en su propio jugo.

•••

Sorbete refrescante de frutos rojos.

•••

Tournedó de vacuno mayor en jugo trufado, salteado de setas de invierno
y cebollitas glaseadas.

El dulce final

Milhojas de cacao y mousse de Jijona.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces navideños.

Nuestra bodega

Vino blanco - (D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.

Vino tinto - (D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano 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.