



Cena de Gala de Nochevieja 2021-2022

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

Terrina de foie de pato en reducción de Oloroso y pan de pasas.

Para seguir

Bisque de langosta y timbal de carabinero.

...

Vieira gigante con su coral y chalota pochada al Albariño.

...

Merluza de pincho en Bilbaína de Espumoso y verduritas de invierno.

...

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

...

Carrillera ternera guisada al vino tinto en periouridine de setas y trufa negra.

El dulce final

Soufflé de chocolate negro y crema helada de turrón Suprema.
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 Riva.- Tempranillo, Graciano y Mazuelo.
Aguas minerales (con o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año

(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.
Uvas de la Suerte.

Precio por persona 90,00€ - IVA incluido
Para los más pequeños, menú infantil. (Consúltenos).