



Cena de Gala de Nochevieja 2023-24 New Year's Eve Gala Dinner 2023-24

Aperitivo de Bienvenida - Welcome appetizer

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

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte - Sliced acorn-fed iberico cured ham and loin.

Para seguir- Followed by

Bisqué de bogavante y timbal de carabinero – Lobster and big red prawn bisque.

Selection of prawns and norway lobsters from Isla Cristina boiled with salt.

Selección de gambas y cigalas de Isla Cristina hervidas al punto de sal.

Lubina de pincho con Bilbaína de Espumoso y verduritas de invierno.

Line-caught sea bass in a Bilbao-style sauce made with Sparkling wine and winter vegetables.

Sorbete refrescante de frambuesa - Refreshing raspberry sorbet.

Solomillo de ternera madurada en periouridine de setas de invierno y trufa Negra.

Aged beef sirloin in a winter mushroom and black truffle perigourdine sauce and winter vegetables.

El dulce final - A sweet ending

Bocadito de Cielo al caramelo de Pedro Ximénez con crema halada de turrón Suprema.

“Bite of Heaven” in a PX caramel and Supreme nougat ice cream.

Café Árábica e infusiones naturales - Arabica coffee and natural herbal teas

Dulces navideños - Traditional Christmas sweets.

Nuestra bodega - Our wine cellar

Vino blanco - White wine

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

Vino tinto - Red wine

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Mineral waters (still or sparkling) - Aguas minerales (con gas o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año - To welcome the New Year

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

Uvas de la Suerte - Twelve lucky grapes.

PRECIO POR PERSONA 100€ - IVA INCLUIDO

COVER CHARGE PER PERSON €100 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil - For the little ones, ask for our children's menu.

RESTAURANTE TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

www.tabernapuerto.com