



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 carabinero - Lobster and big red prawn bisque.

Vieira gigante horneada con su coral y chalota pochada al Espumoso.
Baked large scallop with its coral and sparkling wine-braised shallots.

Lubina de estero con Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.
Estuary sea bass with a Bilbaína sauce made with tarragon and winter vegetables.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.
Refreshing Sicilian mandarin sorbet.

Centro de solomillo de vacuno madurado en perigourdine de setas y trufa
con cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.
Aged beef tournedo in mushroom and truffle perigourdine sauce,
glazed french baby onions and herbed, turned potatoes.

El dulce final - A sweet ending

Tocinillo de Cielo al Pedro Ximénez con crema helada de turrón Suprema.
Egg yolk pudding with Pedro Ximenez sauce and Suprema 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 120€ - IVA INCLUIDO
COVER CHARGE PER PERSON €120 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

For the little ones, ask for our children's menu.