



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

Crema caliente de langosta roja y carabineros
Hot cream of red spiny lobster and big red prawn.

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

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

Sorbete refrescante de mandarina siciliana - Refreshing Silician mandarin sorbet.

Medallón de solomillo de vacuno madurado en perigourdine de trufa negra,
setas de invierno, cebollitas glaseadas y patatas rustidas a las finas hierbas.
Mature beef medallion in a black truffle perigourdine sauce, winter mushroom,
glazed baby onions and herb-roasted potatoes.

El dulce final - A sweet ending

Tarta de queso cremoso, caramelo Toffee y helado de turrón de Jijona.
Creamy cheesecake with a caramel Toffe and Jijona nougat ice-cream.
Café Árabe 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 120,00€ - IVA INCLUIDO.
COVER CHARGE PER PERSON €120,00 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, menú infantil – For the little ones, Children's menú.