



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 carabineros - Lobster and big red prawn bisque.

*Vieira con su coral y chalotas pochada al Espumoso.
Scallop with its coral and sparkling wine-braised shallot.*

*Lubina de estero a la Bilbaína de estragón y verduritas torneadas.
Estuary sea bass with Bilbaína sauce made with tarragon and turned vegetables.*

Sorbete refrescante de frutos del bosque - Refreshing wild berries sorbet.

*Centro de solomillo de ternera madurada en jugo trufado y boletus con patatas gajo a las finas hierbas.
Mature beef tournedo in a boletus and truffle jus and herbed potato wedges.*

El dulce final - A sweet ending

Soufflé de queso cremoso con coulis de frutos rojos y helado de turrón Suprema.

Cream cheese soufflé with red berry coulis and Supreme 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 150,00€ - IVA INCLUIDO
COVER CHARGE PER PERSON €150,00 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil

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