

Cena de Gala 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 cangrejo Real - Lobster and king crab 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 a la Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.
Estuary sea bass with Bilbaína sauce made with tarragon and winter vegetables.*

Sorbete refrescante de Marc de cava - Refreshing Marc of cava 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 steak in a mushroom and truffle perigourdine sauce,
glazed french baby onions and herbed, turned potatoes.*

El dulce final - A sweet ending

Coulant de chocolate fluido y crema helada de turrón Suprema.

Chocolate fondant and Supreme nougat ice cream.

Café Arábica 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.