

**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 Cordon 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 carabineros.

Lobster bisque with big red prawn timbale.

\*\*\*

Vieira con su coral y chalota pochada al Albariño.

Scallop with its coral and Albariño wine-braised shallot.

\*\*\*

Lubina de pincho al horno con Bilbaína ligera y verduritas de invierno.

Line-caught sea bass with a light Bilbao-style sauce and winter vegetables.

\*\*\*

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

\*\*\*

Solomillo de vacuno madurado en perigurdine de setas de invierno y trufa negra,  
con patatas gajo a las finas hierbas y chalotas glaseadas.

Mature beef sirloin in a winter mushroom and black truffle perigourdine sauce,  
herbed potato wedges and glazet shallots.

**A sweet ending - El dulce final**

Coulant de chocolate negro con crema helada de turrón Suprema.

Dark chocolate coulant 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 Cordon 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 menú.