



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 iberian cured ham and loin.

Para seguir- Followed by

Bisqué de bogavante y carabino - Lobster and big red prawn bisque.

Vieira con su coral y chalota pochada al Espumoso.

Scallop with its coral and Sparkling wine-braised shallot.

Lubina asada con Bilbaína ligera y verduritas de invierno.

Baked sea bass with a light Bilbaína sauce and winter vegetables.

Sorbete refrescante de limón siciliano con Grappa.

Refreshing Sicilian lemon sorbet with Grappa.

Medallón de solomillo de vacuno madurado estilo Stroganoff, con patatas confitadas.

Mature beef medallion, Stroganoff-style and potatoes confit.

El dulce final - A sweet ending

Torrija brioche con crema helada de turrón de Jijona.

Brioche French toast with Jijona 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, menú infantil – For the little ones, Children's menú.