



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 timbal de carabineros.
Lobster bisque with big red prawn timbale.

Vieira gigante con su coral y chalota pochada al Albariño.
Large scallop with its coral and Albariño wine-braised shallot.

Lubina de estero braseada a la Bilbaína de estragón y verduritas de estación.
Braised estuary sea bass with a Bilbaína sauce made with tarragon and seasonal vegetables.

Sorbete refrescante de mandarina Siciliana – Refreshing Sicilian mandarin sorbet.

Solomillo de vacuno madurado en perigourdine de boletos y trufa,
cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.
Aged beef sirloin in a boletos mushroom and truffle perigourdine sauce,
glazed french baby onions and herbed, turned potatoes.

El dulce final - A sweet ending
Coulant de chocolate negro y 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 Cordón Rouge.
Uvas de la Suerte - Twelve lucky grapes.

COVER CHARGE PER PERSON €150 - VAT INCLUDED
PRECIO POR PERSONA 150€ - IVA INCLUIDO
Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.
For the little ones, ask for our children's menu.