



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 langosta roja y timbal de carabineros.

Red lobster bisque and big red prawn timbale.

Vieira con su coral y chalotas pochadas al Espumoso.

Scallop with its coral and Sparkling wine-braised shallot.

Lubina de estero a las brasas con Bilbaína de estragon y verduritas grille.

Char-grilled estuary sea bass with Bilbaína sauce made with tarragon and grilled vegetables.

Sorbete refrescante de limón siciliano al Marc de cava.

Refreshing Sicilian lemon sorbet with a touch of Marc of cava.

Centro de solomillo de vacuno madurado en jugo de boletus y trufa,

cebollitas francesas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.

Mature beef tournedo in a boletus and truffle jus

glazed french baby onions and herbed potato wedges.

El dulce final - A sweet ending

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

Cream cheese soufflé with red berry and Suprema 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.

RESTAURANTE PEZ FUEGO

www.pezfuego.com