



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 lubrigante y andaricas - Lobster and velvet crab bisque.

Vieira con su coral y chalotas pochada al Albariño.

Scallop with its coral and Albariño wine-braised shallot.

Lubina de anzuelo con ajada de pimentón de La Vera y patatas al confit.

Line-caught sea bass in garlic, La Vera paprika sauce and confit potatoes.

Sorbete de manzana verde con aguardiente de Ribeiro.

Green apple sorbet with Ribeiro eau-de-vie.

*Solomillo de ternera gallega madurada, en jugo trufado de setas de invierno,
cebollitas glaseadas y pimientos de Padrón.*

*Galician matured beef sirloin, in a winter mushroom truffled jus,
glazed baby onions and Padrón peppers.*

El dulce final - A sweet ending

Quesada gallega con crema helada de turrón Suprema.

Galician cheesecake with a Supreme nougat ice cream.

Café Árabica 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.

COVER CHARGE PER PERSON €110 - VAT INCLUDED

PRECIO POR PERSONA 110€ - IVA INCLUIDO

For the little ones, ask for our children's menu.

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.