



*New Year's Eve Gala Dinner 2023-24*  
*Cena de Gala de Nochevieja 2023-24*

*Welcome appetizer - Aperitivo de Bienvenida*

(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*

*Crema caliente de apio-nabo, boletus y trufa negra.*  
*Hot cream of celeriac, boletus mushroom and black truffle.*

\*\*\*

*Vieira con su coral y chalotas pochada al Espumoso.*  
*Scallop with its coral and sparkling wine-braised shallot.*

\*\*\*

*Raviolón de huevo de corral trufado con Parmesano Reggiano.*  
*Truffled free-range egg giant ravioli with Parmigiano Reggiano cheese.*

\*\*\*

*Sorbete refrescante de violeta - Refreshing violet sorbet.*

\*\*\*

*Solomillo de vacuno madurado en perigord de trufa negra y hongos*  
*Con pimientos italianos asados a la leña y patatas gajo rustidas a las finas hierbas.*

*Matured beef tenderloin in black truffle and mushroom perigord*  
*With Wood-roasted Italian peppers and potato wedges roasted with fine herbs.*

*El dulce final - A sweet ending*

*Coulant de queso fluido, confitura de frutos del bosque y helado de turrón Suprema.*

*Cream cheese soufflé, wild berries preserve and Supreme 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 120,00€ - IVA INCLUIDO**

**COVER CHARGE PER PERSON €120,00 - VAT INCLUDED**

*Para los más pequeños, menú infantil - For the little ones, Children's menú.*