



Cena de Gala de Nochevieja 2018-2019

Aperitivo de Bienvenida

*(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Jamón ibérico de bellota al corte.*

Para seguir

Bisque de andaricas y bogavante nacional.

*Foie fresco de pato con confitura de higos,
teja de cristal y reducción de Oloroso.*

Vieira con su coral con chalota pochada al espumoso.

Rodaballo de pincho al horno con verduras grillé.

Sorbete refrescante de limón verde y Grappa.

*Taco de solomillo de vacuno mayor a la broche
con patatas torneadas a las finas hierbas y pimientos al confit.*

El dulce final

*Sotobo de chocolate caliente con helado cremoso de Mazapán.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces navideños.*

Nuestra bodega

Vino blanco - (D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.

Vino tinto - (D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con gas o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.

Para recibir el Nuevo Año

*Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.
Uvas de la Suerte.*

Precio por persona 110,00 € - Iva incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.