



Cena de Gala de Nochevieja 2018-2019

Aperitivo de bienvenida

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

Para seguir

Bisqué de langosta roja.



*Terrina de foie de pato en confitura de higos, teja de pan cristal,
y reducción de Pedro Ximenez.*



Carabinero gigante de Isla al horno en su propio jugo.



Sorbete refrescante de lima y hierbabuena.



Lubina de pincho al horno con vinagreta de estragón y verduritas grillé.



Perdiz estofada en su jugo al Oporto y cebollitas francesas glaseadas.

El dulce final

*Milhojas de hojaldre cremoso de almendras, merengue
y fresas del bosque caramelizadas.
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 o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.*

Para recibir el Año Nuevo

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

Precio por persona 90 € - Iva incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.