



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

Bisqué de langosta roja.

•••

Foie fresco de pato en terrina al Oloroso con confitura de higos.

•••

Viera con su coral sobre chalota pochada al Cava.

•••

Carabinero gigante al horno en su propio jugo.

•••

Sorbete refrescante de frutas del bosque.

•••

Solomillo de vacuno mayor en jugo de trufa y boletus con foie gras de pato y patatas torniadas a la finas hierbas.

El dulce final

*Coulant de chocolate negro y crema helada de turrón.
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 150,00€ - Iva incluido.

Para los más pequeños, cena a la carta.