



Cena de Gala de Nochevieja 2018-2019 COLONIAL NORTE

Aperitivo de bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Selección de Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Para seguir

Bisqué de langosta roja y huevos de trucha .

Terrina de foie de pato en confitura de naranja amarga,
teja de pan cristal y reducción de Oloroso.

Sorbete refrescante de frutas del bosque.

Carabínero de Isla al horno con su coral.

Tournedó de solomillo trufado con ñoquis de patata
y cebollitas francesas glaseadas.

El dulce final

Língote de chocolate negro en dos texturas
con frutos rojos 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 o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.

Para recibir el Año Nuevo

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

Precio por persona 110€ - Iva incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.

Acceso a nuestra Fiesta de Gala 25€ (Dos copas - No Premium)