



Cena de Gala de Nochevieja 2018-2019

Aperitivo de bienvenida

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

Para seguir

Bisqué de langosta roja.

Carabinero gigante al horno en su propio jugo.

Sorbete refrescante de clementina y Grappa.

Lubina salvaje a la brasa con aderezo de lima al ajo-guindilla.

Tournedo de vacuno mayor a la parrilla con patatas chips fritas al momento.

El dulce final

Coulant de chocolate negro, crema helada de Jijona y frutos del bosque.
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.

Copa de destilado de importación (Excepto reservas especiales).

Precio por persona 120€ - Iva incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.

(Horario de apertura; Abierto hasta las 3:00 de la madrugada.)