



## **Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020**

### **Aperitivo de bienvenida**

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

### **Para seguir**

Bisqué de bogavante y cangrejo real.

...

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 naranja sanguina .

...

Lubina de pincho al horno con veloutte de espumoso y verduritas grillé.

...

Carrillera de ternera guisada al vino tinto con cebollitas francesas glaseadas  
y manzana compotada.

### **El dulce final**

Coulant de chocolate negro y crema helada de frambuesa y violeta.  
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.**