



## *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.*



*Terrina de foie fresco de pato con reducción de PX. y confitura higos.*

### *Para seguir*

*Crema fina de langosta roja y cangrejo real.*



*Carabinero gigante al horno con su coral.*



*Lubina de pincho con Bilbaína de espumoso y verduritas grillé.*



*Sorbete refrescante de frutos rojos.*



*Solomillo de vacuno mayor en reducción de perigourdini de boletos y trufa negra.*

### *El dulce final*

*Coulant de chocolate negro y crema helada de turrón Suprema.  
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. Reserva - 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 85€ - Iva incluido**

*Para los más pequeños, menú infantil (Consúltenos).*