



Cena de Gala de Nochevieja 2022-23

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

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

Para seguir

Bisqué de langosta roja y andaricas.



Carabinero de Isla Cristina al horno en jugo de su coral.



Sorbete refrescante de frutos rojos.



*Solomillo de vacuno madurado en jugo trufado, boletos,
y patatas gajo a las finas hierbas.*

El dulce final

*Soufflé de chocolate fluido con crema helada de turrón Suprema.
Café Árábica 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).*

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, solicite nuestro menú infantil.