



# **Cena de Gala** **Nochevieja 2024-25**

## **Aperitivo de Bienvenida**

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

## **Para seguir**

*Bisque de bogavante y carabinero.*

\*\*\*

*Gambas de Huelva cocidas.  
Cigalas de Marín hervidas al punto de sal.*

\*\*\*

*Lubina de estero a la Donostiarra con verduritas grille.*

\*\*\*

*Sorbete refrescante de frutos rojos.*

\*\*\*

*Tournedó de vacuno madurado en Périgord de trufa negra,  
hongos, cebollitas glaseadas y patatas rustidas a las finas hierbas.*

## **El dulce final**

*Coulant de chocolate fluido y crema helada de turrón Suprema.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces navideños.*

## **Nuestra bodega**

### **Vino blanco**

*(D.O. Rías Baixas) Martín Códax Organistrum - Albariño 100%.*

### **Vino tinto**

*(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva XR. - Tempranillo y Graciano.  
Aguas minerales (con gas o sin gas).*

## **Para recibir el Nuevo Año**

*(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.  
Uvas de la Suerte.*

**Precio por persona 120€ - Iva incluido**

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