

Cena de Gala Nochevieja 2024-25

New Year's Eve Gala Dinner 2024-25

Aperitivo de Bienvenida - Welcome appetizer

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte

Sliced acorn-fed iberico cured ham and loin.

Para seguir - Followed by

Bisqué de langosta roja y cangrejo Real – Red spiny lobster and king crab bisque.

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

Oven-baked large red prawn in large red prawn coral juice.

Merluza de pincho a la Bilbaína de estragón y verduritas torneadas.

Line-caught hake with Bilbaína sauce made with tarragon and turned vegetables.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana - Refreshing sicilian mandarin sorbet.

*Tournedó de vacuno madurado en perigourdine de boletos y trufa
con cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.*

*Aged beef tournedo in a boletus mushroom and truffle perigourdine sauce,
glazed french baby onions and herbed, turned potatoes.*

El dulce final - A sweet ending

Torrija brioche y crema helada de turrón Suprema.

French toast brioche and Supreme-quality nougat ice cream.

Café Árabica e infusiones naturales - Arabica coffee and natural herbal teas.

Dulces navideños - Traditional Christmas sweets.

Nuestra bodega - Our wine cellar

Vino blanco - White wine

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

Vino tinto - Red wine

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. XR – Tempranillo y Graciano.

Aguas minerales (con gas o sin gas) - Mineral waters (still or sparkling).

Para recibir el Nuevo Año - To welcome the New Year

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte - Twelve lucky grapes.

Precio por persona 160,00€ - Iva incluido.

Cover charge per person €160,00 - Vat included.

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

For the little ones, ask for our children's menu.