

Cena de Gala de Nochevieja 2024-25 New Year's Eve Gala Dinner 2024-25

Aperitivo de Bienvenida - Welcome appetizer

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

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Sliced acorn-fed iberico cured ham and loin.

Para seguir- Followed by

Bisqué de bogavante y timbal de carabineros.

Lobster bisque and big red prawn timbale.

Gambas de Huelva hervidas – Boiled prawn from Huelva.

Cigalas de Marín hervidas al punto de sal.

Norway lobsters from Marín boiled with salt.

Lubina de estero a las brasas con pimientos al confit.

Char-grilled estuary sea bass with peppers confit.

Sorbete refrescante de mandarina siliciliana.

Refreshing sicilian mandarin sorbet.

Tournedó de vacuno madurado en jugo de boletus y trufa,
cebollitas francesas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.

Aged beef tournedo in a boletus mushroom and truffle jus
glazed french baby onions and herbed potato wedges.

El dulce final - A sweet ending

Torrija brioche con crema helada de turrón Suprema

French toast brioche and Suprema-quality nougat ice cream.

Café Árábica 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 Cordon 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.