

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 langosta y timbal de carabinero.

Spiny lobster bisque served with large 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.

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

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

Sorbete refrescante de mandarina siciliana - Refreshing sicilian mandarin sorbet.

Tournedó de madurada en Périgord de boletos y trufa negra.

Aged beef tenderloin steak in a boletus mushroom

and black truffle perigourdine sauce.

El dulce final - A sweet ending

Tarta de queso cremosa con coulis de Naranja y helado de turrón Suprema.

Creamy cheesecake with orange coulis and Supreme-quality nougat ice cream.

Café Árabe 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 110€ - IVA INCLUIDO

COVER CHARGE PER PERSON €110 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

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