

Cena de Gala Nochevieja 2024-25

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

Bisque de bogavante y timbal de carabinero.

Para seguir

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

...

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

...

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

...

*Solomillo de vacuno madurado en Périgord de setas y trufa negra,
cebollitas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.*

El dulce final

*Tiramisú cremoso de Mascarpone, soletilla de café expreso y cacao.
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 110,00€ - IVA incluido

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

