

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

Crema caliente de apio-nabo, boletus y trufa negra.

Hot cream of celeriac, boletus mushroom and black truffle.

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

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

Raviolón de huevo de corral trufado con Parmesano Reggiano.

Truffled free-range egg giant ravioli with Parmigiano Reggiano cheese.

Sorbete refrescante de frutos rojos - Refreshing red berries sorbet.

Tournedó de vacuno madurado en perigord de trufa negra y hongos
con pimientos italianos asados a la leña y patatas gajo rustidas a las finas hierbas.

Matured beef tournedó in black truffe and mushroom perigord

With Wood-roasted Italian peppers and potato wedges roasted with fine herbs.

El dulce final - A sweet ending

Cremoso de tiramisú con Mascarpone, soletilla de café expreso y gelatina de Amaretto.

Creamy tiramisú with Mascarpone cheese, espresso coffee-soaked sponge fingers and Amaretto jelly.

Café Arábica 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 130,00€ - Iva incluido
Cover charge per person €130,00 - Vat included

Para los más pequeños, menú infantil - For the little ones, Children's menú.