

## Cena de Gala Nochevieja 2023-24

### Aperitivo de Bienvenida

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

### Para seguir

Crema fina de bogavante y nécoras.

\*\*\*

Selección de gambas y cigalas de Huelva hervidas al punto de sal.

\*\*\*

Lubina de pincho con Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.

\*\*\*

Sorbete refrescante de mandarina siciliana

\*\*\*

Carrillera ternera guisada al vino de Madrid en Perigourdine de boletos,  
trufa negra y cebollitas glaseadas.

### El dulce final

Cremoso de Tiramisú soletilla de café y helado de turrón Suprema.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces navideños.

### Nuestra bodega

#### Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.

#### Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.  
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 100,00€ - IVA incluido**

**Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.**