



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

Bisque de bogavante y timbal de carabinero.

Selección de gambas y cigalas de Isla Cristina hervidas al punto de sal.

Lubina de pincho en Bilbaína de Espumoso y verduritas de invierno.

Sorbete refrescante de frambuesa.

*Solomillo de ternera madurada
en perigourdine de setas de invierno y trufa negra.*

El dulce final

Bocadito de cielo al caramelo de PX. Con crema helada de turrón de 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.