



Cena de Gala de Nochevieja 2023-24

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.

Jamon y lomo iberico puro bellota al corte.

Para seguir

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

Vieira con su coral y cholotas pochadas al Espumoso.

Raviolón de huevo de corral trufado con Parmigiano Reggiano.

Sorbete refrescante de Violeta.

Solomillo 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 .

El dulce final

Coulant de queso fluido, confitura de frutos del bosque y helado de turrón Suprema.

Café Arabica 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 Rva. Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con o sin gas).

Para recibir el Año Nuevo

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 120,00€ - No incluido

Para los más pequeños solicite nuestro menú infantil.