



Cena de Gala de Nochevieja 2023-24

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Bisque de bogavante y carabineros



Vieira con su coral y chalota pochada al espumoso..



Lubina de estero a la Bilbaína de estragón y verduritas torneadas.



Sorbete refrescante de frutos del bosque



*Centro de solomillo de ternera madurada en jugo trufado y boletus
con patatas gajo a las finas hierbas.*

El dulce final

*Soufflé de queso cremoso con coulis de frutos rojos 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 Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.
Aguas minerales (con gas o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año

*Copa de Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge.
Uvas de la Suerte.*

Precio por persona 150,00€ - Iva incluido.

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.