



**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 langosta roja y carabinero.

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

Sorbete refrescante de frambuesa al cava

*Solomillo de vacuno madurado en jugo trufado, setas de invierno
y patatas gajo a las finas hierbas.*

El dulce final

*Coulant de chocolate negro con crema helada 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 150,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.