



## **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 langosta roja y timbal de carabineros.

-----

Vieira con su coral y chalota pochada al Espumoso.

---

Lubina de estero a las brasas con Bilbaína de estragón y verduritas grillé.

-----

Sorbete refrescante de limón siciliano al Marc de cava

-----

Centro de solomillo de vacuno madurado en jugo de boletus y trufa,  
Cebollitas francesas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.

### **El dulce final**

Soufflé de queso cremoso con frutos rojos y helado de turrón suprema

Café arábico 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 Cordón Rouge.*

*Uvas de la Suerte.*

*Copa de destilado de importación (Excepto reservas especiales).*

**Precio por persona 150,00€ - Iva incluido.**