



Cena de Gala de Nochevieja 2023-24

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Bisque de bogavante y andaricas con timbal de carabinero.

Vieira con su coral y chalota pochada al espumoso.

Sorbete refrescante de manzana Smith y aguardiente de sidra.

Chuleta de solomillo de ternera a las brasas con patatas rustidas a las finas hierbas
y pimientos de Lodosa confitados.

El dulce final

Tarta de queso Vidiago con confitura de frutos rojos y 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 Rva. - 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.