



CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA 2014 - 2015

Aperitivo de bienvenida

(A.o.c.: Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge
Crema de calabaza con picadillo de frutos secos
Canapé de anguila ahumada con gelatina de tomate

Consomé de perdiz con boletus y sus albóndigas
Cigala tronco a la plancha con ajo y perejil

Foie a la plancha con compota de manzana y salsa de naranja y vainilla

Sorbete de limón con hojas de menta

Medallones de cordero asado con timbal de berenjenas al comino

El final más dulce

Bizcochito de chocolate Guanaja y albaricoque
Café Arábica e infusiones naturales
Dulces navideños

Para recibir el Nuevo Año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge
Uvas de la suerte

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de Barrantes - Albariño

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta. Rva. – Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo
Aguas minerales (con gas o sin gas)

Precio por persona 95,00 € - Iva no incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.
Si usted lo desea también puede cenar a la carta en nuestro restaurante.