



Cena de Gala de Nochevieja 2015-2016

Aperitivo de bienvenida

(D.O. Cava) Pinot Noir Rose
Jamón ibérico puro bellota al corte

Para seguir...

Bisqué caliente de langosta roja y timbal de carabineros



Terrina de pate de oca en confitura de higos y teja de patata violeta



Gamba blanca de Isla Cristina hervida
Langostino de trasmallo cocido al punto de sal



Sorbete refrescante de frutos silvestres



Corte de ternera roja en jugo trufado de setas de invierno, foie fresco y cebollitas francesas glaseadas

El dulce final

Hojaldre de Chantilly, cremoso de turrón de Jijona y fresas del bosque caramelizadas

Café arábica e infusiones naturales
Dulces Navideños

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 o sin gas)

Para recibir el Año Nuevo

(D.O. Cava) Pinot Noir Rose

Uvas de la Suerte
Cotillón

Precio por persona 90 € - Iva incluido