



Cena de Gala de Nochevieja 2021-2022

Aperitivo de bienvenida

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

Para seguir

Bisqué de langosta roja y carabinero.

Vieira con su coral y chalota pochada al espumoso.

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

Lubina de pincho con Bilbaina de estragón y verduritas grillé.

Carrillera de ternera guisada en jugo trufado con patatas gajo a las finas hierbas.

El dulce final

Tocinillo de cielo al Pedro Ximénez 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 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.

Precio por persona 95,00€ - Iva incluido