



## **Cena de Gala de Nochevieja 2021-2022**

### **Aperitivo de Bienvenida**

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

### **Empezamos**

Terrina de foie fresco de pato al Oloroso, confitura de higos y pan de pasas.

### **Para seguir**

Crema caliente de langosta roja y cangrejo real.

•••

Vieira gigante horneada con su coral y chalota pochada al Espumoso.

•••

Lubina de anzuelo con su romesco y verduritas de invierno salteadas.

•••

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

•••

Carrillera de ternera guisada en perigourdine de trufa negra,  
setas de invierno y cebollitas glaseadas .

### **El dulce final**

Tarta de queso cremoso, caramelo Tofe y crema helada de turrón de Jijona.  
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 Nuevo Año**

(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.  
Uvas de la Suerte.

**Precio por persona 95,00 € - IVA incluido**

**Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.**