

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

### **Aperitivo de Bienvenida**

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

### **Empezamos**

Terrina de foie de pato en confitura de higos, manzana,  
reducción de Oloroso y pan de pasas.

### **Para seguir**

Bisqué de langosta roja y timbal de carabinero.

\*\*\*

Lubina de pincho con cremoso de apio-nabo y calabaza braseada.

\*\*\*

Sorbete refrescante de pera Williams.

\*\*\*

Carrillera de ternera guisadas en perigourdine de trufa y hongos,  
patatas torneadas a la finas hierbas y cebollitas glaseadas.

### **El dulce final**

Tarta Sacher de chocolate negro, confitura de frambuesas  
y merengue 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 Cordon Rouge.

Uvas de la Suerte.

**Precio por persona 150,00 € - Iva incluido.**

Para los más pequeños, solicite nuestro menu infantil.