



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 al P.X. con confitura de higos y teja de pan de pasas.

Para seguir

Bisque de bogavante y andaricas.

Vieira con su coral y chalota pochada al espumoso.

Lubina asada a la Bilbaína ligera con verduritas de invierno.

Sorbete refrescante de limón verde con Grappa.

Carrillera de ternera guisada al vino de Madrid con Perigord de boletos, trufa negra y patatas torneadas a las finas hierbas.

El dulce final

Torrija brioché con 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 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 125,00 € - Iva incluido

Para los más pequeños, pregunte por nuestro menú infantil.