



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

### **Aperitivo de Bienvenida**

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

### **Empezamos**

Terrina de foie de pato en reducción de Oloroso y pan de pasas.

### **Para seguir**

Bisqué de bogavante y timbal de carabinero.

\*\*\*

Vieira gigante con su coral y chalota pochada al Albariño.

\*\*\*

Lubina de pincho en Bilbaína de Espumoso y verduritas de invierno.

\*\*\*

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

\*\*\*

Carrillera de ternera guisada al vino tinto  
en perigourdine de setas de invierno y trufa negra.

### **El dulce final**

Tarta de queso cremosa con caramelo Tofe y helado de turrón Suprema.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

### **Nuestra bodega**

#### **Vino blanco**

(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.

#### **Vino tinto**

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Riva.- Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con gas o sin gas).

### **Para recibir el Nuevo Año**

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

**Precio por persona 80,00€ - IVA incluido**

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.