



Cena de Gala de Nochevieja 2023-24 New Year's Eve Gala Dinner 2023-24

Aperitivo de Bienvenida - Welcome appetizer

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

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte - Sliced acorn-fed iberico cured ham and loin.

Para seguir - Followed by

Crema fina de faisán con timbal de patata en jugo de su asado.

Pheasant cream soup with potato timbale and roast jus.

Vieira gigante con su coral y chalota pochada al Albariño.

Baked large scallop with its coral and Albariño wine- braised shallot.

Lomo de lubina al horno con salsa yodada de mejillones al estragón.

Baked sea bass fillet with iodized tarragon mussel sauce.

Sorbete refrescante limón verde y toque de jengibre.

Refreshing green lemon and the touch of ginger.

Solomillo Wellington con milhojas de bonita y jugo reducido al Pedro Ximénez

Wellington sirloin with sweet potato millefeuille and Pedro Ximenez-reduced jus.

El dulce final - A sweet ending

Corona de crema montada de coco-choco, almendras y helado de caramelo.

Coconut-choco whipped cream crown, almonds and caramel ice-cream.

Café Árabica e infusiones naturales - Arabica coffee and natural herbal teas

Dulces navideños - Traditional Christmas sweets.

Nuestra bodega - Our wine cellar

Vino blanco - White wine

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

Vino tinto - Red wine

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

Mineral waters (still or sparkling) - Aguas minerales (con gas o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año - To welcome the New Year

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

Uvas de la Suerte - Twelve lucky grapes.

Precio por persona 150,00€ - Iva incluido

Cover charge per person €150,00 - Vat included

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

For the little ones, ask for our children's menu.