



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de Bienvenida

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

Jamón ibérico de bellota al corte.

Terrina de foie fresco de pato con reduccion de Oloroso y confitura higos

Para seguir

Crema fina de langosta roja y cangrejo real.

Carabinero gigante al horno con su coral.

Lubina de pincho con Bilbaína de espumoso y verduritas grillé.

Sorbete refrescante de frutos rojos.

Solomillo de vacuno mayor en reduccion de Perigourdini de boletos y trufa negra.

El dulce final

Coulant de chocolate negro y crema helada 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. Reserva - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con gas o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.

Para recibir el Nuevo Año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 110€ - Iva incluido

Para los más pequeños, menu infantil.