



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Para empezar

*(D.O.Cava) Codorniu Rosé.
(Selección de chacinas ibéricas).
Jamón ibérico puro bellota al corte.
Lomo ibérico de montanera.*

Quesos afinados con membrillo natural y frutos secos.

Para seguir

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

Gambas de Huelva y langostinos de trasmallo hervidos al punto de sal.

*Solomillo de vacuno mayor con foie fresco de pato,
jugo trufado y risotto de hongos.*

El dulce final

*Tarta Sacher de chocolate negro y confitura de frambuesas
con merengue de turrón suprema
Café árabe 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 o sin gas).*

Para recibir el Año Nuevo

*Copa de (D.O.Cava) Codorniu Rosé.
Uvas de la Suerte.
Cotillón.*

Precio por persona 95€ - Iva incluido.