



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de Bienvenida

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

Jamón ibérico de bellota al corte.

*Foie fresco de pato con confitura de higos,
teja de cristal y reducción de Oloroso.*

Para seguir

Bisque de langosta roja y timbal de bogavante.

Carabinero de Isla con su coral, horneado en su propio jugo .

Lubina de pincho en Bilbaína de espumoso y verduras de invierno.

Sorbete refrescante de frutos rojos .

*Centro de solomillo de vacuno mayor en reducción de setas de invierno y trufa negra,
con patatas torneadas a las finas hierbas y pimientos al confit.*

El dulce final

Souffle de chocolate negro con 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 Rva. - 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 Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 120,00 € - Iva incluido

Para los más pequeños, menú infantil.