

Cena de Gala de Nochevieja 2021-2022

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

*Empezamos
Terrina de foie fresco de pato con reducción de Oloroso y confitura higos.*

*Para seguir
Crema fina de bogavante y nécoras.*

Selección de gambas y cigalas de Huelva hervidas al punto de sal.

Lubina de pincho con Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.

Sorbete refrescante de naranja Sanguina.

*Carrillera ternera guisada al vino de Madrid en Perigourdine de boletos,
trufa negra y cebollitas glaseadas.*

*El dulce final
Cremoso de Tiramisú soletilla de café y helado 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).*

*Para recibir el Nuevo Año
(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge
Uvas de la Suerte.*

*Precio por persona 90,00€ - Iva incluido
Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.*