



## *Cena de Gala de Nochevieja 2021-2022*

### **Aperitivo de Bienvenida**

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

### **Empezamos**

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

### **Para seguir**

*Crema fina de carabinero y bogavante.*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Lubina de pincho con Bilbaína de estragón y verduritas torneadas.*

\*\*\*

*Sorbete refrescante de limón verde.*

\*\*\*

*Carrillera de ternera guisada en jugo trufado, setas de invierno  
y patatas gajo a las finas hierbas .*

### **El dulce final**

*Tarta de queso cremoso con caramelo Toffe 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**

*Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.*

*Uvas de la Suerte.*

**Precio por persona 120€ - Iva incluido**

*Para los más pequeños, solicite nuestro menu infantil.*