



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

Foie fresco de pato al Oporto con confitura de higos y pan de pasas.

Para seguir

Bisque de lubrigante y andaricas.

Vieira con su coral al horno con chalota pochada al Godello.

Lubina de anzuelo con ajada de pimentón de la Vera y patatas al confit.

Sorbete de manzana verde con aguardiente de Ribeiro.

*Carrillera de ternera gallega en jugo trufado de setas de invierno
y cebollitas glaseadas.*

El dulce final

*Quesada gallega 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 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 mas pequeños, solicite nuestro menu infantil.