



Cena de Gala Nochevieja 2022-23

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

Terrina de foie de pato en reducción de Oloroso y pan de pasas.

Para seguir

Bisqué de gamba roja y bogavante.

Selección de cigalas y gambas de Isla Cristina hervidas al punto de sal.

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

Tournedo de ternera madurada en perigourdine de setas de invierno, trufa negra
y patatas gajo a las finas hierbas.

El dulce final

Tarta de queso cremosa con coulis de naranja y helado de turrón Suprema.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Riva.- 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.