



*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 fresco de pato con reducción de Oloroso, confitura de higos y pan de pasas.

Para seguir

Crema fina de bogavante y cangrejo real.

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

Sorbete refrescante de frutos rojos.

*Solomillo de vacuno madurado en jugo trufado, setas de invierno
y patatas gajo a las finas hierbas .*

El dulce final

*Coulant de chocolate negro con crema helada de turrón Suprema.
Café Árábica 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 150,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.