



Cena de Gala Nochevieja 2022-23

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

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

Para seguir

Bisque de langosta roja y timbal de bogavante.

Carabinero de Isla Cristina al horno en jugo de su coral.

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

*Carrillera de ternera guisada al vino de Madrid en perigourdine trufado,
patatas torneadas a las finas hierbas y chalotas glaseadas.*

El dulce final

*Mousse de crema de castaña, dulce de leche y teja de naranja.
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 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.