



**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**

*Foie fresco de pato con confitura de higos, teja de cristal y reducción de Pedro Ximénes.*

**Para seguir**

*Bisqué de bogavante y andaricas.*

\*\*\*

*Carabinero al horno en jugo de sus corales.*

\*\*\*

*Sorbete refrescante de manzana Smith y aguardiente de sidra.*

\*\*\*

*Carrillera de ternera estofada al vino de Cangas, jugo trufado de setas de invierno,  
patatas gajo y chalotas glaseadas.*

**El dulce final**

*Tarta de queso Vidiago con confitura de frutos rojos y crema helada de turrón.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces Navideñas.*

**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.*