



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

Terrina de foie de pato en reducción de Oporto, con confitura de higos y pan de pasas.

Para seguir

Consomé de ave al Jerez.

Carabinero de Isla Cristina al horno en jugo de sus corales.

Sorbete refrescante de pera Williams.

*Tournedo de ternera madurada en perigourdine de setas de invierno,
patatas torneadas a las finas hierbas y cebollitas glaseadas.*

El dulce final

*Soufflé de queso cremoso con confitura de frutos rojos y helado de turrón de Jijona.
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 Año Nuevo

*(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Uvas de la Suerte.
Copa de destilado de importación (Excepto reservas especiales).*

Precio por persona 150,00€ - Iva incluido.