

Cena de Gala de Nochevieja 2022-23

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Terrina de foie de pato al Oloroso con confitura de higos y pan de pasas.

Para seguir

Bisqué de bogavante y gamba roja.

Carabinero de Huelva horneado en jugo de sus corales.

Sorbete refrescante de Mojito y hierbabuena.

*Tournedo de ternera madurada en jugo trufado de setas,
patatas a las finas hierbas y cebollitas glaseadas.*

El dulce final

Tocino de cielo al Pedro Ximénez y crema helada de turrón Suprema.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces Navideños.

Nuestra bodega

Vino blanco - (D.O. Rías Baixas) Pazo 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

Copa de 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.