



Cena de Gala de Nochevieja 2022-23

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge

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

Empezamos

Crema caliente de calabaza-puerro, hongos y trufa negra.

Para seguir

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

Raviolón de huevo de corral trufado con Parmigiano Reggiano.

Sorbete refrescante de pera Williams.

*Carrillera de ternera guisada al vino de Madrid con cebollitas francesas glaseadas,
patatas gajo a las finas hierbas y zanahorias baby.*

El dulce final

Coulant de queso fluido, confitura de frutos del bosque y helado de turrón Suprema.

Café Arabica 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 Cordon Rouge

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 110,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños solicite nuestro menú infantil.