

Cena de Gala Nochevieja 2023-24

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Crema fina de bogavante y nécoras.

Selección de gambas y cigalas de Huelva hervidas al punto de sal.

Lubina de pincho con Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana

Carrillera ternera guisada al vino de Madrid en Perigourdine de boletos,
trufa negra y cebollitas glaseadas.

El dulce final

Cremoso de Tiramisú soletilla de café y helado de turrón Suprema.
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 Reserva - 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 100,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.