



**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***

*Bisque de langosta roja y carabinero*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Sorbete refrescante de limón siciliano.*

\*\*\*

*Chuleta de solomillo a las brasas con patatas gajo rustidas a las finas hierbas  
y pimientos de lodosa confitados.*

***El dulce final***

*Tarta de queso cremoso, caramelo Tofe y helado de turrón Suprema.*

*Café Árabica 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€ - Iva incluido***  
*Para los más pequeños, menú infantil. (Consúltenos).*