



Cena de Gala
Nochevieja 2023-2024

Aperitivo de bienvenida

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

Para seguir

Bisque de bogavante y carabineros

Vieira gigante horneada con su coral y chalota pochada al Espumoso.

Lubina de estero en bilbaína de estragón y verduras de invierno

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

Centro de solomillo de vacuno madurado en perigordine de setas y trufa con cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.

El dulce final

Tocinillo de cielo a Pedro Ximénez con crema helada de turrón suprema.

Café arábico 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 120,00€ - Iva incluido