



Cena de Gala Nochevieja 2023-24

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Bisque de bogavante y cangrejo Real.

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 Marc de cava

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

El dulce final

Coulant de chocolate fluido 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.