



*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 faisán con timbal de patata en jugo de su asado.*

\*\*\*

*Viera gigante con su coral y chalota pochada al albariño*

\*\*\*

*Lomo de Lubina al horno con salsa yodada de mejillones al estragón*

\*\*\*

*Sorbete refrescante de limón verde y toque de jengibre*

\*\*\*

*Solomillo Wellington con milhojas de boniato y jugo de reducido al Pedro  
Ximénez*

*El dulce final*

*Corona de crema montada de coco-choco, almendras y helado de caramelo  
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 Rva. - 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 150,00€ - Iva incluido  
Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.*