



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 caliente de langosta roja y carabineros.



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



Lubina de estero en bilbaína de estragón y verduritas de invierno salteadas.



Sorbete refrescante de mandarina siciliana.



Medallón de solomillo de vacuno madurado en perigourdine de trufa negra,
setas de invierno, cebollitas glaseadas y patas rustidas a las finas hierbas.

El dulce final

Tarta de queso cremoso, caramelo Toffee y helado de turrón de Jijona

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 o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 120,00€ - IVA incluido
Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.