



**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 langosta roja y carabinero.*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Sorbete refrescante de frambuesa al cava*

\*\*\*

*Solomillo de vacuno madurado en jugo trufado, setas de invierno  
y patatas gajo a las finas hierbas.*

***El dulce final***

*Coulant de chocolate negro con crema helada de turrón Suprema.  
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. 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 150,00€ - IVA incluido**

**Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.**