



Cena de Gala Nochevieja 2023-24

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Bisqué de bogavante y timbal de carabineros.

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

Lubina de pincho en Bilbaína de estragón y verduritas grillé.

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

*Carrillera de ternera guisada en perigourdine trufado,
patatas torneadas a las finas hierbas y setas de invierno glaseadas.*

El dulce final

Milhojas de Chantilly, merengue de turrón y frutos rojos.

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 Cordon Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 150,00€ - Iva incluido.

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.