



Cena de Gala Nochevieja 2023-24

Aperitivo de Bienvenida

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

Jamón y lomo ibérico puro bellota.

Empezamos

Bisqué de langosta con su timbal de carabinero y huevas de trucha.

Vieira con su coral y chalota pochada al espumoso con toque de azafrán.

Lubina de pincho a la escama de patata con cremoso de apio-nabo y verduras de invierno.

Sorbete refrescante de violeta

Tournedó de solomillo de ternera madurada, perigourdine de trufa y hongos,

Patatas torneadas a las finas hierbas y cebollitas glaseadas.

El dulce final

Bombón de chocolate negro trufado y chantilly de turrón Suprema 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 Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 150,00 € - Iva incluido.

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.