



Cenade Gala Nochevieja 2023-24

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Bisque de bogavante y carabineros.

Vieira con su coral y chalota pochada al Espumoso.

Lubina asada a la Bilbaína ligera con verduritas de invierno.

Sorbete refrescante de limón siciliano con Grappa.

*Medallón de solomillo de vacuno madurado estilo Strogonoff,
con patatas confitadas*

El dulce final

Torrija brioche con crema helada 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 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, pregunte por nuestro menú infantil.