



**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**

*Bisque de bogavante y timbal de carabineros.*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Lubina de pincho en Bilbaína ligera y verduritas de invierno.*

\*\*\*

*Sorbete refrescante de frutos del bosque.*

\*\*\*

*Solomillo de vacuno madurado en perigourdine de setas de invierno y trufa negra,  
con patatas gajo a las finas hierbas y chalotas glaseadas.*

**El dulce final**

*Coulant de chocolate negro con crema helada de turrón Suprema.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

**Nuestra bodega**

**Vino blanco**

*(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.*

**Vino tinto**

*(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Riva.- 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 100,00€ - IVA incluido**

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