



## 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

Bisqué de bogavante con timbal de carabineros.

\*\*\*

Vieira con su coral y chalota pochada al Espumoso.

\*\*\*

Sorbete refrescante de manzana Smith y aguardiente de sidra.

\*\*\*

Chuleta de solomillo de ternera a las brasas con patatas rustidas a las finas hierbas  
y pimientos de lodosa confitados.

### El dulce final

Tarta de queso Vidiago con confitura de frutos rojos y crema helada de turrón.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces Navideñas.

### 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 100,00€ - Iva incluido**  
Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.