



Cena de Gala de Nochevieja 2023-24

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Bisque de langosta roja y timbal de carabineros.

Vieira con su coral y chalotas pochadas al Albariño.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana

Suprema de lubina asada con Bilbaína ligera y verduritas de invierno

*Centro de solomillo de vacuno madurado en jugo trufado de setas,
patatas a las finas hierbas y cebollitas glaseadas.*

El dulce final

Tocino de cielo al Pedro Ximénez y crema helada de turrón de Jijona.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces Navideños.

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo 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

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 150,00€ - Iva incluido
Para los más pequeños, solicite nuestro menú