



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 estero braseada a la Bilbaína de estragón y verduritas de estación.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana

Solomillo de vacuno madurado con perigourdine de boletus y trufa, cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.

El dulce final

*Coulant de chocolate negro y crema helada de turrón suprema
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.