



Cena de Gala de Nochevieja 2024-25 **New Year's Eve Gala Dinner 2024-25**



Aperitivo de Bienvenida - Welcome appetizer

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Sliced acorn-fed iberico cured ham and loin.

Para seguir - Followed by

Parmentier de hongos con virutas de pintada.

Parmentier mushroom with Guinea fowl shavings.

Milhojas de foie con anguila ahumada y manzana caramelizada.

Foie gras millefeuille with smoked eel and caramelized apple.

Carabinero al horno en jugo de su coral.

Oven-baked large red prawn in large red prawn coral jus.

Suprema de salmon rojo de Alaska con cremoso de apio-nabo

y salsa de mantequilla de avellana.

Alaskan red salmon supreme with creamy celeriac and hazelnut butter sauce.

Sorbete refrescante de Kalamansi y limón verde.

Refreshing Kalamansi citrus and green lemon sorbet.

Lomo de vacuno madurado "Café de París" y patatas soufflé.

Dry-aged beef sirloin, "Cafe of Paris" sauce and soufflé potatoes.

El dulce final - A sweet ending

Lingote de Banoffee y chocolate con helado de Moccacino.

Banoffee and chocolate lingot with Moccacino coffee ice cream.

Café Árabe e infusiones naturales - Arabica coffee and natural herbal teas

Dulces navideños - Traditional Christmas sweets.

Nuestra bodega - Our wine cellar

Vino blanco - White wine

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax Organistrum - Albariño 100%.

Vino tinto - Red wine

(D.O.Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. XR - Tempranillo y Graciano.

Aguas minerales (con gas o sin gas) - Mineral waters (still or sparkling).

Para recibir el Nuevo Año - To welcome the New Year

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.

Uvas de la Suerte - Twelve lucky grapes.

Precio por persona 160,00€ - Iva incluido

Cover charge per person €160,00 - Vat included

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

For the little ones, ask for our children's menu.