



## Cena de Gala de Nochevieja 2017-2018

### Aperitivo de Bienvenida (A.O.C.Champagne)

G.H Mumm Cordon Rouge.  
Jamón ibérico de bellota al corte.

### Para seguir

Bisque de andaricas y bogavante nacional.

✻  
Terrina de foie de pato al P.X. con confitura de higos y teja de cristal.

✻  
Vieira con su coral con chalota pochada al espumoso.

✻  
Lubina asada ala bilbaína suave de vinagre de Jerez y verduritas de invierno.

✻  
Sorbete refrescante de manzana verde con Grappa.

✻  
Tournedo de ternera roja en perigordini de boletos, foie gras  
y patatas torneadas a las finas hierbas.

### El dulce final

Canutillo hojaldrado de chocolate negro y crema helada de turrón.

Tejas y trufas de cacao.

Café arábica e infusiones naturales.

### Bodega

Vino blanco - (D.O. Rías Baixas) Pazo de Barrantes - Albariño.

Vino tinto - (D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta. Rva. - Tempranillo, Garnacha Tinta y Mazuelo.

Aguas minerales (con gas o sin gas) aperitivos, cervezas y refrescos.

### Para recibir el Nuevo Año

Copa de Champagne G.H Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

**Precio por persona 110,00 € - Iva incluido**

Para los más pequeños, cena a la carta.  
Si usted lo dese,a también puede cenar a la carta en nuestro restaurante.