



Cena de Gala de Nochevieja 2016-2017

Aperitivo de bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge
Bisqué caliente de bogavante y cangrejo real

Para seguir

Jamón ibérico puro de bellota al corte



Terrina de foie de pato en confitura de manzana verde y teja de cristal



Carabinero de Isla al horno



Sorbete refrescante de frutos silvestres



Lubina de pincho con cremoso de puerro, azafrán y verduras de invierno



Corte de ternera roja en jugo trufado con castañas al Oporto y patatas Duquesa

El dulce final

Lingote de chocolate negro, cremoso de Mascarpone y coulis de frutos rojos
Café arábica e infusiones naturales
Dulces Navideños

Nuestra 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 o sin gas)

Para recibir el año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge

Uvas de la Suerte

Cotillón

Precio por persona 95,00€ - Iva incluido

25€ dos copas (No Premium) en nuestra Discoteca

Para los más pequeños, cena a la carta.