



## ***Cena de Gala de Nochevieja 2016-2017***

### ***Aperitivo de Bienvenida***

*(A.O.C. Champagne) G.H Mumm Cordón Rouge  
Consomé de ave al Jerez*

### ***Para seguir***

*Jamón ibérico de bellota al corte*



*Terrina de foie de pato con confitura de higos y teja de pan cristal*



*Carabinero de Isla al horno en su propio jugo*



*Lubina de pincho al espumoso con tomate y puerro confitado*



*Sorbete refrescante de lima*



*Corte de carne roja en Perigordini de setas y trufa  
con patatas a las finas hierbas y chalotas glaseadas al Oloroso*

### ***EL dulce final***

*Souffle de chocolate negro con crema helada de turrón de Jijona  
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 desea, también puede cenar a la carta en nuestro restaurante.***