



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de Bienvenida

*(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Jamón ibérico de bellota al corte.*

Para seguir

Bisqué de bogavante y timbal de gamba roja.

Vieira gigante con su coral y chalota pochada al Albariño.

Lubina de pincho en Bilbaina de espumoso y verduras grillé.

Sorbete refrescante de naranja sanguina.

*Solomillo de vacuno mayor en jugo trufado, salteado de boletus edulis
y patatas gajo a las finas hierbas.*

El dulce final

*Soufle de chocolate negro con crema helada de turrón.
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), aperitivos, cervezas y refrescos.*

Para recibir el Nuevo Año

*Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.
Uvas de la Suerte.*

Precio por persona 85,00€ - IVA incluido
Para los más pequeños, cena a la carta.