



## *Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020*

### *Aperitivo de Bienvenida*

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

### *Para seguir*

*Crema caliente de bogavante y cangrejo real.*

*\*\*\**

*Terrina de foie fresco de pato en reducció de Oporto, confitura de higos y pan de pasas*

*\*\*\**

*Carabinero gigante al horno con su coral, horneado en su propio jugo.*

*\*\*\**

*Lubina de anzuelo con Bilbaína de espumoso y verduritas de invierno.*

*\*\*\**

*Sorbete refrescante naranja sanguina.*

*\*\*\**

*Solomillo de vacuno mayor en reducción de trufa negra, boletus edulis,  
cebollitas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.*

### *El dulce final*

*Soufflé de chocolate fluido y crema helada de Jijona.  
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 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, menú infantil.**