



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Bisque de langosta roja y lubrigante.

Para seguir

Foie fresco de pato mi-cuít al Godello con confitura de higos.

Viera con su coral sobre chalota pochada al Albariño.

Merluza de pincho con ajada de pimentón de la Vera y sus cachelos.

Sorbete de manzana verde con aguardiente de Ribeiro.

Solomillo de rubia gallega en jugo trufado de setas de invierno
y pimientos al confit.

El dulce final

Quesada gallega con crema helada de turrón Suprema .
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 80,00€ - IVA incluido
Para los más pequeños, cena a la carta.