



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

### **Aperitivo de Bienvenida**

(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.  
Terrina de foie de pato y reducción de Pedro Ximénez.

### **Para seguir**

Bisque de bogavante y timbal de gamba roja.

•••

Carabinero gigante al horno en su propio jugo.

•••

Lubina de pincho en veloutte de espumoso y verduritas de temporada.

•••

Sorbete refrescante de naranja sanguina.

•••

Solomillo de vacuno mayor en perigordini de boletos y trufa negra.

### **El dulce final**

Coulant de chocolate negro y 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€ - IVA incluido**

**Para los más pequeños, menú infantil (Consúltenos).**