



## Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

### **Aperitivo de Bienvenida**

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

### **Para comenzar**

Consomé de ave al Jerez.  
Foie fresco de pato con confitura de higos,  
teja de cristal y reducción de Oloroso.

### **Seguimos...**

Vieira con su coral y chalotas pochadas al Albariño.

\*\*\*

Merluza de pincho en crema fina de Espumoso,  
patatas confitadas y tomates al horno.

-----

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

-----

Centro de solomillo de vacuno mayor en reducción de setas de invierno y trufa negra,  
con patatas torneadas a las finas hierbas y pimientos al confit.

### **El dulce final**

Souffle de chocolate negro 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 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 120,00 € - Iva incluido**

**Para los más pequeños, menú infantil.**