



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.