



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de Bienvenida

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

•••

Foie fresco de pato en terrina al Oloroso con confitura de higos.

Para seguir

Bisqué de bogavante y gamba roja.

•••

Carabinero gigante al horno en su propio jugo.

•••

Sorbete refrescante de frutas del bosque.

•••

Lubina de pincho a la bilbaina de espumoso y verduritas grille

•••

*Solomillo de vacuno mayor en jugo de trufa y boletus
con foie gras de pato y patatas torneadas a la finas hierbas.*

El dulce final

Soufflé 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 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 150,00€ - Iva incluido.

Para los más pequeños, menu infantil.