



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de Bienvenida

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



Terrina de foie fresco de pato con reducción de PX. y confitura higos.

Para seguir

Crema fina de langosta roja y cangrejo real.



Carabinero gigante al horno con su coral.



Lubina de pincho con Bilbaína de espumoso y verduritas grillé.



Sorbete refrescante de frutos rojos.



Solomillo de vacuno mayor en reducción de perigourdini 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. Reserva - 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 85€ - Iva incluido

Para los más pequeños, menú infantil (Consúltenos).