



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Bisqué de langosta roja y cangrejo real.

•••

Foie de pato mí-cuít con confitura de higos y teja de pan de pasas.

•••

Carabínero de Isla al horno en su propio jugo.

•••

Suprema de lubina de costa con tomate casse y emulsión de albahaca

•••

Sorbete refrescante de fresas del bosque.

•••

Solomillo de vacuno mayor en jugo trufado, salteado de setas de invierno,
cebollitas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.

El dulce final

Coulant de chocolate fluido y crema helada de turrón de Jijona.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces navideños.

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo 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, cena a la carta.