



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.
Terrina de foie de pato en confitura de higos
y reducción de Pedro Ximénez.

Para seguir

Crema caliente de calabaza, patata y hongos

Carabinero de Isla horneado en su propio jugo.

Raviolón de huevo campero, Parmesano Reggiano, puerro y trufa negra .

Sorbete refrescante de pera Williams y Amaretto.

Solomillo de vacuno mayor a la parrilla en jugo perigourдини
con pimientos de cristal y patatas a la inglesa

El dulce final

Soufflé de queso cremoso y helado 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 Dva.- Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.

Para recibir el Nuevo Año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 80€ - IVA incluido

Para los más pequeños, menú infantil (Consúltenos).