



Cenade Galade Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Jamón ibérico puro de bellota.

Terrina de foie de pato al PX. con confitura de higos y teja de pan de pasas.

Para seguir

Bisque de cangrejo real y timbal de gamba roja.

Carabinero de Isla al horno en su propio jugo.

Vieira con su coral y chalota pochada al espumoso.

Sorbete refrescante de frutos rojos .

Toston de cochinillo crujiente a la escama de sal con ravioli de piña

El dulce final

Torrija brioché 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 125,00 € - Iva incluido

Para los más pequeños, menu infantil.