



Cena de Gala de Nochevieja 2018-19

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Crema fina de perdiz con croutons.



Pastel de cabracho de roca.



Carabinero gigante al horno con su coral.



Tronco de rape del cantábrico al espumoso con verduritas grillé.



sorbete refrescante de limón y menta.



Lomo de cordero lechal al horno relleno de setas de invierno y castañas.

El dulce final

Strudel de manzana con uva pasas y crema helada de Jijona.

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 Cordon Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 110€ - Iva incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.