



Cena de Gala de Nochevieja 2018-2019

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Crema caliente de langosta roja.



Carabinero gigante al horno en su propio jugo.



Lubina salvaje estilo Orio y verduritas grillé.



Sorbete refrescante de frutas del bosque.



*Tournedó de vacuno mayor en jugo trufado, boletus edulis,
cebollitas glaseadas y crema fina de castañas.*

El dulce final

Coulante de chocolate negro 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 Rva. - 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 Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 85,00 € - IVA incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.