



## *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***

*Bisque de andaricas y bogavante nacional.*

\*\*\*

*Foie fresco de pato con confitura de higos,  
teja de cristal y reducción de Oloroso.*

\*\*\*

*Vieira con su coral con chalota pochada al espumoso.*

\*\*\*

*Rodaballo de pincho al horno con verduras grillé.*

\*\*\*

*Sorbete refrescante de limón verde y Grappa.*

\*\*\*

*Taco de solomillo de vacuno mayor a la broche  
con patatas torneadas a las finas hierbas y pimientos al confit.*

### ***El dulce final***

*Sotobo de chocolate caliente con helado cremoso de Mazapán.  
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 110,00 € - Iva incluido**

*Para los más pequeños, cena a la carta.*