



Cena de Gala de Nochevieja 2018-2019

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Bisque de andaricas y bogavante nacional.

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

Vieira con su coral y chalota pochada al espumoso.

Lubina asada a la Bilbaína ligera con verduritas grillé.

Sorbete refrescante de limón verde con Grappa.

*Tournedo de ternera roja en Perigordini de boletos, foie gras.
y patatas torneadas a las finas hierbas.*

El dulce final

Torrija brioché con 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 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, cena a la carta.