



Cena de Gala de Nochevieja 2018-2019

Aperitivo de Bienvenida

*(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Terrina de foie de pato y reducción de Pedro Ximénez.*

Para seguir

Crema de calabaza al aroma de trufa negra.



Carabinero gigante al horno en su propio jugo.



Rodaballo de pincho a la vinagreta de lima, ajo y guindilla.



Sorbete refrescante de pera y Amaretto.



Cochinillo crujiente a la escama de sal con patatas al romero.

El dulce final

*Tortino blanco, vainilla helada y frutos de bosque.
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 Riva.- 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 80€ - IVA incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.