



CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA 2018-2019

Aperitivo de bienvenida

(A.o.c.: Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Díps de buey de mar con mahonesa de rabanitos.
y guacamole con langostinos de trasmallo.

Para seguir

Crema de calabaza, carabínero y aceite de albahaca.



Gambas blancas de Huelva hervidas al punto de sal.



Alcachofas floreadas a la parrilla con laminado de foie de pato.



Lomo de merluza en crujiente de marisco y setas de temporada.



Sorbete refrescante de clementina.



Roast beef con salsa de ciruelas y Parmentier de patata trufada.

El final más dulce

Strüdel de manzana con crema helada de Jijona.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces navideños.

Para recibir el Nuevo Año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.
Uvas de la Suerte.

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rúa. Tempranillo, Graciano y Mazuelo.
Aguas minerales (con gas o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.

Precio por persona 110€ - IVA incluido
Para los más pequeños, cena a la carta.