



## Cena de Gala de Nochevieja 2018-2019

### Aperitivo de Bienvenida

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

### 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 con chalota pochada al espumoso.

\*\*\*

Lubina asada a la Bilbaína suave de vinagre de Jerez y verduritas de invierno.

\*\*\*

Sorbete refrescante de limón verde con Grappa.

\*\*\*

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

### El dulce final

Panna Cotta con nueces y miel de romero, 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 gas o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.

### Para recibir el Nuevo Año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge.

Uvas de la Suerte.

**Precio por persona 125,00 € - Iva incluido**

Para los más pequeños, cena a la carta.