



Cena de Gala de Nochevieja 2018-2019

Aperitivo de Bienvenida

*(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Bisque de andaricas y lubrigante.*

Para seguir

Foie fresco de pato en tarrina al Godello con confitura de higos.

Viera con su coral sobre chalota pochada al Albariño.

Carabinero gigante al horno en su propio jugo.

Sorbete de manzana verde con aguardiente de Ribeiro.

Solomillo de rubia gallega en jugo trufado de setas de invierno y pimientos al confit.

El dulce final

*Tocino de cielo al caramelo con crema helada de turrón.
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 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 80,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.