



Cena de Gala de Nochevieja 2018-2019

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Bisqué de langosta y bogavante nacional.

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

Carabinero gigante al horno en su propio jugo.

Suprema de lubina asada con Bilbaína ligera y verduritas grillé.

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

Solomillo de vacuno mayor en jugo trufado de setas de temporada,
patatas torneadas y pimientos al confit.

El dulce final

Milhojas de chocolate negro y Chantilly en 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 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 110,00 € - Iva incluido

Para los más pequeños, cena a la carta