



## **Cena de Gala de Nochevieja 2018-2019 COLONIAL NORTE**

### **Aperitivo de bienvenida**

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

### **Para seguir**

Bisqué de langosta roja y huevos de trucha .

\*\*\*

Terrina de foie de pato en confitura de naranja amarga,  
teja de pan cristal y reducción de Oloroso.

\*\*\*

Sorbete refrescante de frutas del bosque.

\*\*\*

Carabinero de Isla al horno con su coral.

\*\*\*

Tournedó de solomillo trufado con ñoquis de patata  
y cebollitas francesas glaseadas.

### **El dulce final**

Língote de chocolate negro en dos texturas  
con frutos rojos y 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 Año Nuevo**

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

**Precio por persona 110€ - Iva incluido**

Para los más pequeños, cena a la carta.

Acceso a nuestra Fiesta de Gala 25€ (Dos copas - No Premium)