



Cena de Gala de Nochevieja 2018-2019

Aperitivo de bienvenida

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

Para seguir

Bisqué de langosta roja.

Terrina de foie de pato en confitura de higos, teja de pan de pasas
y reducción de Pedro Ximenez.

Carabinero gigante al horno en su propio jugo.

Sorbete refrescante de clementina y Grappa.

Lubina salvaje a la brasa con aderezo de lima al ajo-guindilla.

Tournedo de vacuno mayor a la parrilla con patatas chips fritas al momento y pimientos al confit.

El dulce final

Coulant de chocolate negro, crema helada de Jijona
y fresas del bosque caramelizadas.

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.

Copa de destilado de importación (Excepto reservas).

Precio por persona 150€ - Iva incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.