



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Jamón ibérico puro bellota al corte.

Para seguir

Bisqué de langosta roja y su timbal.

Milhojas de roast beef con foie y pistachos.

Carabinero de Isla al horno.

Suprema de dorada con chipironcitos y Menier de tostada.

Sorbete refrescante de yuzu y toque de albahaca.

Paletilla de lechal deshuesada y asada a la salvia con patatas soufflé.

El dulce final

Macaron de chocolate caramelizado con helado de marrón glacé.

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.