



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de Bienvenida

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

Jamón ibérico de bellota al corte.

•••

Foie fresco de pato en terrina al Oloroso con confitura de higos.

Para seguir

Bisqué de bogavante y gamba roja.

•••

Carabinero gigante al horno en su propio jugo.

•••

Sorbete refrescante de frutas del bosque.

•••

Lubina de pincho a la bilbaina de espumoso y verduritas grille

•••

*Solomillo de vacuno mayor en jugo de trufa y boletus
con foie gras de pato y patatas torneadas a la finas hierbas.*

El dulce final

Soufflé de chocolate negro y crema helada de turrón Suprema.

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 150,00€ - Iva incluido.

Para los más pequeños, menu infantil.