



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de bienvenida

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

Terrina de foie de pato en confitura de higos y manzana,
y reducción de Oloroso.

Para seguir

Bisqué de bogavante y cangrejo real.

Vieira gigante gallega con su coral y chalota pochada al espumoso.

Lubina de pincho en escama de calabacín, patata confitada
a las finas hierbas y crema de apionabo.

Sorbete refrescante de frambuesa violeta

Solomillo de vacuno mayor con foie fresco de pato,
jugo trufado y risotto de hongos

El dulce final

Tarta Sacher de chocolate negro y confitura de frambuesas
con merengue 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 o sin gas),

aperitivos, cervezas y refrescos.

Para recibir el Año Nuevo

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordon 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)