



## Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

### Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.  
Terrina de foie de pato en confitura de higos  
y reducción de Pedro Ximénez.

### Para seguir

Crema caliente de calabaza, patata y hongos

\*\*\*

Carabinero de Isla horneado en su propio jugo.

\*\*\*

Raviolón de huevo campero, Parmesano Reggiano, puerro y trufa negra .

\*\*\*

Sorbete refrescante de pera Williams y Amaretto.

\*\*\*

Solomillo de vacuno mayor a la parrilla en jugo perigourdini  
con pimientos de cristal y patatas a la inglesa

### El dulce final

Soufflé de queso cremoso y helado 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 Nuevo Año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 80€ - IVA incluido

Para los más pequeños, menú infantil (Consúltenos).