



Cena de Gala de Nochevieja 2021-2022

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Jamón ibérico de bellota al corte.

Empezamos

Terrina de foie de pato en reducción de Oloroso y pan de pasas.

Para seguir

Bisqué de bogavante y timbal de carabinero.

Selección de gambas y cigalas de Isla Cristina hervidas al punto de sal

Lubina de pincho en Bilbaína de Espumoso y verduritas de invierno.

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

Carrillera de ternera guisada a la Bordalesa
en perigourdine de setas de invierno y trufa negra.

El dulce final

Tarta de queso cremosa con coulis de naranja y helado de turrón Suprema.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Riva.- Tempranillo, Graciano y Mazuelo.
Aguas minerales (con gas o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Uvas de la Suerte.

Precio por persona 80,00€ - IVA incluido
Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.