



Cena de Gala de Nochevieja 2021-2022

Aperitivo de Bienvenida

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

Jamón ibérico puro bellota al corte.

Empezamos

*Terrina de foie fresco de pato con reducción de Oloroso,
confitura higos y pan de pasas.*

Para seguir

Consomé de ave al Jerez.

Selección de gambas y cigalas de Huelva hervidas al punto de sal.

Lubina de pincho con Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.

Sorbete refrescante de naranja sanguina.

*Lomo bajo de vacuno mayor en perigourdine de boletos,
trufa negra y patatas a las finas hierbas.*

El dulce final

Tarta de queso cremoso, caramelo Tofe 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. Reserva - 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 90€ - Iva incluido

Para los más pequeños, menú infantil. (Consúltenos).