



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

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

Para seguir

Bisqué de bogavante azul y carabinero.



Vieira con su coral y chalota pochada al Albariño.



Sorbete refrescante de naranja Sanguina.



Lubina de pincho a la Bilbaina de estragón y verduritas torneadas.



*Carrillera de ternera en jugo trufado y boletus
con patatas gajo a la finas hierbas.*

El dulce final

*Torrija Brioche con 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).

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, solicite nuestro menú infantil.