



Cena de Gala de Nochevieja 2021-2022

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

Foie de pato mi-cuit al Oloroso con confitura de higos y teja de pan de pasas.

Para seguir

Bisqué de bogavante y cangrejo real.

Vieira gigante horneada con su coral y chalota pochada al Espumoso.

Lomo de bacalao alta cocina al pil-pil y patata confitada.

Sorbete refrescante de pera Williams.

Carrillera de ternera guisada al vino tinto
con cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas.

El dulce final

Tarta de queso cremoso, caramelo Toffe y helado de turrón de Jijona.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces navideños.

Nuestra bodega

Vino blanco - (D.O. Rías Baixas) Pazo 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€- IVA INCLUIDO

Para los mas pequeños, solicite nuestro menú infantil.