

## 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

Hojaldre gratinado de pularda trufada y piñones.

### Para seguir

Bullabesa de gamba roja con su tostada al aroma de azafrán.

\*\*\*

Vieira con su coral al horno con chalota pochada al espumoso.

\*\*\*

Lomo de lubina asada con chipironcitos y su jugo reducido.

\*\*\*

Sorbete de piña con un toque de lima kefir.

\*\*\*

Confit braseado con jugo asado y magret  
con salsa de frutos rojos y manzana asada.

### El dulce final

Rulo crujiente relleno de chocolate fondant, espuma de vainilla  
y helado de avellanas garrapiñadas.

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

(A.O.C. 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.