



Cena de Gala de Nochevieja 2021-2022

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

Terrina de foie fresco de pato al Oloroso, confitura de higos y pan de pasas.

Para seguir

Crema caliente de langosta roja y cangrejo real.

•••

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

•••

Lubina de anzuelo con su romesco y verduritas de invierno salteadas.

•••

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

•••

Carrillera de ternera guisada en perigourdine de trufa negra,
setas de invierno y cebollitas glaseadas .

El dulce final

Tarta de queso cremoso, caramelo Tofe y crema helada de turrón de Jijona.
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 o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año

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

Precio por persona 95,00 € - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.