



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

Terrina de foie fresco de pato con reducción de Oporto y confitura higos.

Para seguir

Crema fina de carabinero y bogavante.

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

Lubina de pincho con Bilbaína de estragón y verduritas torneadas.

Sorbete refrescante de limón verde.

*Carrillera de ternera guisada en jugo trufado, setas de invierno
y patatas gajo a las finas hierbas .*

El dulce final

Tarta de queso cremoso con caramelo Toffe 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

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 120€ - Iva incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menu infantil.