



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 con confitura de higos,
pan de pasas y reducción de Oporto.*

Para seguir

Bisque de bogavante y timbal de carabineros.

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

Lubina de pincho en Bilbaína de estragón y verduritas al-dente.

Sorbete refrescante de naranja Sanguina .

*Carrillera de ternera guisada en perigourdine trufado,
patatas torneadas a las finas hierbas y setas de invierno glaseadas.*

El dulce final

*Milhojas de Chantilly, merengue de turrón y frutos rojos.
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, menu infantil.