



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

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

Para seguir

Bisqué de langosta roja y carabinero.



Vieira con su coral con chalotas pochadas al Albariño.



Sorbete refrescante de frutos del bosque.



Lubina de pincho al horno con Bilbaína al estragón y verduritas de invierno.



Carrillera de ternera guisada al vino tinto con cebollitas francesas glaseadas y patatas a las finas hierbas.

El dulce final

Tarta de queso cremosa con caramelo Tofe y helado 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 Año Nuevo

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 100 € - Iva incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.