

Cena de Gala de Nochevieja 2021-2022

Aperitivo de Bienvenida

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

Jamón ibérico puro de bellota.

Empezamos

Terrina de foie de pato en confitura de higos, manzana,
reducción de Oloroso y pan de pasas.

Para seguir

Bisqué de langosta roja y timbal de carabinero.

Vieira con su coral y chalota pochada al Espumoso.

Lubina de pincho con cremoso de apio-nabo y calabaza braseada.

Sorbete refrescante de pera Williams.

Carrillera de ternera guisadas en perigourdine de trufa y hongos,
patatas torneadas a la finas hierbas y cebollitas glaseadas.

El dulce final

Tarta Sacher de chocolate negro, confitura de frambuesas
y merengue 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 Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con gas o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año

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

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 150,00 € - Iva incluido.

Para los más pequeños, solicite nuestro menu infantil.