



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 de pato en reducción de Oloroso y pan de pasas.

Para seguir

Bisqué de bogavante y timbal de carabinero.

Vieira gigante con su coral y chalota pochada al Albariño.

Lubina de pincho en Bilbaína de Espumoso y verduritas de invierno.

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

Carrillera de ternera guisada al vino tinto
en perigourdine de setas de invierno y trufa negra.

El dulce final

Tarta de queso cremosa con caramelo Tofe y helado de turrón Suprema.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Riva.- 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 80,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.