



Cena de Gala de Nochevieja 2021-2022

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.
Jamón ibérico de bellota al corte.

Empezamos

Foie fresco de pato con confitura de higos, teja de cristal y reducción de Oloroso.

Para seguir

Bisque de lubrigante y andaricas.

≈≈≈

Vieira con su coral y chalota pochada al espumoso.

≈≈≈

Sorbete refrescante de manzana verde y aguardiente.

≈≈≈

Capón guisado en pepitoria trufada con setas de invierno.

El dulce final

Tarta de queso Vidiago con confitura de frutos rojos.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces Navideñas.

Nuestra bodega

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

Vino tinto - (D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Dva. - 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 125,00€ - Iva incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.