



CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA 2021-2022

Aperitivo de bienvenida

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

Empezamos

Terrina de foie de pato al Oporto con confitura de higos y pan de pasas.

Para seguir

Bisqué de langosta roja y tímbal de carabínero.

Vieira con su coral y chalota pochada al Espumoso.

Lubina de anzuelo con parmentier de patata, puerro
y salteado de espinacas al ajo dorado.

Sorbete refrescante de violeta.

Tostón de cochinitillo en su jugo con escama de sal y raviolí de piña.

El final más dulce

Tarta de queso cremosa con caramelo Tofe y helado 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 Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 150€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menu infantil.