

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 P.X. con confitura de higos y teja de pan de pasas.

Para seguir

Bisque de bogavante y timbal de gamba roja.

Vieira gigante con su coral y chalota pochada al Albariño.

Merluza de anzuelo braseada a la Bilbaína de estragón y verduritas de estación.

Sorbete refrescante de limón verde.

*Carrillera de ternera guisada al vino de Madrid con perigourdine de boletus y trufa,
cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.*

El dulce final

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 125,00 € - Iva incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menu infantil.

