



Cena de Gala de Nochevieja 2021-2022

Aperitivo de bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte

Para seguir

Bisqué langosta roja y carabinero.

Vieira con su coral y chalota pochada al Espumoso.

Sorbete refrescante de naranja sanguina.

Merluza de pincho a las brasas con Bilbaína de estragon y verduritas grillé.

Centro de Lomo bajo de vacuno mayor en jugo trufado
con patatas gajo a las finas hierbas.

El dulce final

Torrija brioche con crema helada de turrón de Jijona.
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 o sin gas).

Para recibir el Año Nuevo

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Uvas de la Suerte.
Copa de destilado de importación (Excepto reservas especiales).

Precio por persona 150,00€ - Iva incluido