



## **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**

*Foie fresco de pato al Oporto con confitura de higos y pan de pasas.*

### **Para seguir**

*Bisque de lubrigante y andaricas.*

---

*Vieira con su coral al horno con chalota pochada al Godello.*

---

*Lubina de anzuelo con ajada de pimentón de la Vera y patatas al confit.*

---

*Sorbete de manzana verde con aguardiente de Ribeiro.*

---

*Carrillera de ternera gallega en jugo trufado de setas de invierno  
y cebollitas glaseadas.*

### **El dulce final**

*Quesada gallega con crema helada 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 o sin gas).

□

### **Para recibir el Nuevo Año**

*(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.  
Uvas de la Suerte.*

**Precio por persona 90,00€ - IVA incluido**

*Para los mas pequeños, solicite nuestro menu infantil.*