



## 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

Terrina de foie de pato en reducción de Oloroso y pan de pasas.

### Para seguir

Bisque de langosta y timbal de carabinero.

•••

Vieira gigante con su coral y chalota pochada al Albariño.

•••

Merluza de pincho en Bilbaína de Espumoso y verduritas de invierno.

•••

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

•••

Carrillera ternera guisada al vino tinto en perigourdine de setas y trufa negra.

### El dulce final

Soufflé de chocolate negro y 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 Riva.- 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 más pequeños, menú infantil. (Consúltenos).