



## 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 con confitura de higos, teja de cristal y reducción de Oloroso.

### Para seguir

Bisqué de lubricante y andaricas.

≈≈≈

Vieira con su coral y chalota pochada al espumoso.

≈≈≈

Sorbete refrescante de manzana verde y aguardiente.

≈≈≈

Capón guisado en pepitoria trufada con setas de invierno.

### El dulce final

Tarta de queso Vidiago con confitura de frutos rojos.  
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, cena a la carta.