



Cena de Gala de Nochevieja 2021-2022

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

Terrina de foie de pato al Oloroso en confitura de higos y pan de pasas.

Para seguir

Crema caliente de apio-nabo, boletos y trufa.

Raviolón de huevo de corral trufado con Parmesano Reggiano.

Vieira con su coral y cholotas pochadas al Espumoso.

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

Carrillera de ternera guisada a la Bordelesa con verduras de invierno.

El dulce final

Souffle de chocolate negro y helado de turrón suprema.

Café Arabica 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.

Precio por persona 90,00€ - *no incluido*

Para los más pequeños solicite nuestro menú infantil.