



Cena de Gala
Nochevieja 2022-2023

Aperitivo de bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.

Jamón ibérico puro bellota al corte.

*Terrina de foie fresco de pato en reducción de Oporto, confitura de higos,
pimientos caramelizados y pan de pasas.*

Para seguir

Bisqué de bogavante y cangrejo real.

Sorbete refrescante de frutos rojos.

*Carrillera de ternera en perigourdini de setas y trufa, con patatas gajo a las finas hierbas
y cebollitas francesas glaseadas.*

El dulce final

Soufflé de chocolate negro 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 Año Nuevo

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 110,00€ - Iva incluido