



## *Cena de Gala de Nochevieja 2022-23*

### *Aperitivo de Bienvenida*

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

### *Empezamos*

*Foie fresco de pato en terrina al Oloroso con confitura de higos y pan de pasas.*

### *Para seguir*

*Bisqué de langosta roja y andaricas.*



*Carabinero de Isla Cristina al horno en jugo de su coral.*



*Sorbete refrescante de frutos rojos.*



*Solomillo de vacuno madurado en jugo trufado, boletos,  
y patatas gajo a las finas hierbas.*

### *El dulce final*

*Soufflé de chocolate fluido con crema helada de turrón Suprema.  
Café Árábica 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*

*Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.  
Uvas de la Suerte.*

**Precio por persona 150,00€ - Iva incluido.**

**Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.**