



**Cena de Gala
Nochevieja 2022-23**

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

Crema parmentier de galeras ligeramente trufada.

Para seguir

Tronco de salmón marinado con Holandesa de alga verde.

Tatín de zamburiñas con velouté de cebolla asada y salsa gallega.

Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de sus corales.

Sorbete refrescante de yuzu y albahaca.

Lomo de cordero confitado y asado con salsifí y jugo al aroma de romero.

El dulce final

Pastel Ruso con dulce de leche, chocolate Guanaja y crema helada de café blanco.

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 150,00€ - Iva incluido
Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.