



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

Terrina de foie fresco de pato al Pedro Ximénés, confitura de higos y pan de pasas.

Para seguir

Crema caliente de bogavante y andaricas.

•••

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

•••

Sorbete refrescante de naranja Sanguina.

•••

Tournedo de vacuno madurado en perigourdine de trufa negra,
setas de invierno y cebollitas glaseadas .

El dulce final

Milhojas de crema pastelera y merengue italiano
con frutas de invierno y 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 Nuevo Año

A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 110,00 € - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.