

Cena de Gala

Nochevieja 2022-23

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

Terrina de foie de pato en reducción de Oporto, confitura de higos y pan de pasas.

Para seguir

Consomé de ave al Jerez.

Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de sus corales.

Sorbete refrescante de pera Williams.

*Tournedo de ternera madurada en perigourdine de hongos,
patatas torneadas a las finas hierbas, cebollitas glaseadas y zanahorias baby.*

El dulce final

Lingote de chocolate negro trufado y chantilly 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 gas o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año

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

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 150,00 € - Iva incluido.

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.