



Cenada Gala Nochevieja 2022-23

Aperitivo de Bienvenida

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

Jamón ibérico puro bellota.

Empezamos

Terrina de foie de pato al Oloroso con confitura de higos y teja de pan de pasas.

Para seguir

Bisque de bogavante y andaricas.

Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de sus corales.

Sorbete refrescante de naranja Sanguina.

Carrillera de ternera guisada al vino de Madrid con perigourdine de boletos, trufa negra y patatas torneadas a las finas hierbas.

El dulce final

Coulant 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 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, pregunte por nuestro menú infantil.