



*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 de pato en reducción de Oporto y pan de pasas.

Para seguir

Bisqué de langosta y timbal de carabinero.

Selección de cigalas y gambas de Huelva hervidas al punto de sal.

Sorbete refrescante de limón verde.

*Tournedo de vacuno mayor en perigourdine de setas de invierno y trufa negra,
con patatas gajo a las finas hierbas y chalotas glaseadas.*

El dulce final

Coulant de chocolate negro con crema helada de turrón Suprema.

Café Árábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Riva.- 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 90,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.