

## *Cena de Gala de Nochevieja 2022-23*

### *Aperitivo de Bienvenida*

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

### *Para seguir*

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

### *Para seguir*

*Bisqué de bogavante y gamba roja.*

\*\*\*

*Carabinero de Huelva horneado en jugo de sus corales.*

\*\*\*

*Sorbete refrescante de Mojito y hierbabuena.*

\*\*\*

*Tournedo de ternera madurada en jugo trufado de setas,  
patatas a las finas hierbas y cebollitas glaseadas.*

### *El dulce final*

*Tocino de cielo al Pedro Ximénez y crema helada de turrón Suprema.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces Navideños.*

### *Nuestra bodega*

*Vino blanco - (D.O. Rías Baixas) Pazo 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*

*Copa de 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.*