



Cena de Gala Nochevieja 2024-25

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Crema fina de langosta y gamba roja.

*Gambas blancas de Huelva hervidas.
Cigalas terciadas de Marín al punto de sal.*

Merluza de pincho con Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.

Sorbete refrescante de frutos rojos.

*Solomillo de ternera madurada en Périgord de boletos,
trufa negra y cebollitas glaseadas.*

El dulce final

Tarta de queso cremosa con helado de turrón Suprema.

Café Árábica e infusiones naturales.

Dulces navideños.

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax Organistrum - Albariño 100%.

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva XR. – Tempranillo y Graciano.

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 120,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.