



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

Bisqué de langosta roja y timbal de gamba de costa.

Carabinero de Isla Cristina al horno en jugo de su coral.

Merluza de pincho en Bilbaína de espumoso y verduritas grillé.

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

Tournedó de solomillo de vacuno madurado en Périgord de boletos y trufa negra
con cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.

El dulce final

Tiramisú cremoso de Mascarpone, soletilla de café expreso y cacao.
Café Arábica 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 Rva. 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 130€ - Iva incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.