

Cena de Gala de Nochevieja 2024-25

Aperitivo de Bienvenida

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

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Para seguir

Bisque de langosta y timbal de centolla.

•••

Carabinero de isla cristina horneado en jugo de su coral.

•••

Merluza de pincho a la Bilbaína de espumoso y verduritas grillé.

•••

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

•••

*Tournedó de vacuno madurado en jugo trufado y hongos con
chalotas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.*

El dulce final

Torrija brioche con crema helada de turrón Suprema.

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 Reserva XR - Tempranillo y Graciano.

Aguas minerales (con gas o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 160,00€ - Iva incluido.

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.