

Cena de Gala

Nochevieja 2024-25

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.
Jamón y lomo ibérico, puro bellota.

Para seguir

Bisque de langosta roja y cangrejo Real.

Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de su coral.

Merluza de pincho en Bilbaína de estragón y verduras torneadas.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

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

El dulce final

Torrija Brioche y 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