



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

Crema caliente de bogavante y timbal de centolla.

Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de su coral.

Merluza de pincho en Bilbaína de espumoso y verduritas de invierno.

Sorbete refrescante de violeta.

Tournedó de vacuno madurado en Périgord de trufa negra,
hongos, cebollitas glaseadas y patatas rustidas a las finas hierbas.

El dulce final

Cre moso de tiramisú con Mascarpone y soletilla de café expreso.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces navideños.

Nuestra bodega

(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 Cordon Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 130,00€ - Iva incluido.

Para los más pequeños, menú infantil.