



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 roja y carabinero.

Salpicón de bogavante y gamba de costa en vinagreta de su coral.

Merluza de pincho asada a la Bilbaína ligera con verduritas de invierno.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana al espumoso.

*Tournedó de vacuno madurado en jugo trufado, setas de invierno
y patatas gajo a las finas hierbas.*

El dulce final

*Torrija brioche con crema helada 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 160,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

