



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

Bisque de langosta y timbal de carabineros.

Gambas de Huelva hervidas.

Cigalas de Marín cocidas al laurel.

Suprema de rodaballo a la Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

*Carrillada de vacuno madurado en Périgord trufado,
patatas torneadas a las finas hierbas y setas de invierno glaseadas.*

El dulce final

*Torrija brioche al aroma de Armagnac
con crema helada de caramelo al toque de sal.*

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

(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.