



**Cena de Gala
Nochevieja 2024-25**

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

Bisque de bogavante con su timbal de centolla y huevas de trucha.

Carabinero de Isla Cristina al horno en jugo de su coral.

*Merluza de pincho con cremoso de puerro,
verduras de invierno y patatas avellana.*

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

*Tournedó de solomillo de ternera madurada, Perigourdine de trufa y hongos,
patatas al tomillo y cebollitas glaseadas.*

El dulce final

*Tres texturas de chocolate con chantilly de avellana y frutos del bosque.
Café arábico 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.