



Cenade Gala Nochevieja 2024-25

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Bisque de langosta y gamba roja

Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de su coral.

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

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

Tournedó de solomillo de vacuno madurado estilo Strogonoff
con patatas confitadas.

El dulce final

Torrija brioche con crema helada de turrón de Jijona.
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, pregunte por nuestro menú infantil.