



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 roja y timbal de gamba de costa

Carabinero de Isla Cristina en jugo de su coral.

Merluza de pincho en Bilbaína ligera y verduritas torneadas.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

*Tournedó de vacuno madurado en Périgord de boletos y trufa negra,
con patatas gajo a las finas hierbas y pimientos al confit.*

El dulce final

Tarta de queso con caramelo Toffee y 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 110,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.