



## Cena de Gala Nochevieja 2024-25

### **Aperitivo de bienvenida**

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

### **Para seguir**

Bisque de bogavante, timbal de centolla y huevas de salmón.

\*\*\*

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

\*\*\*

Merluza de pincho con cremoso de puerro, verduritas de invierno y patatas torneadas.

\*\*\*

Sorbete refrescante de violeta.

\*\*\*

Tournedó de solomillo de vacuno madurado con Périgord de setas y trufa negra, cebollitas francesas glaseadas y patatas gajo rustidas las finas hierbas.

### **El final más dulce**

Torrija brioche con crema helada de turrón Suprema.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces navideños.

### **Nuestra bodega**

#### **Vino blanco**

(D.O. Rías Baixas) Marín 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 Cordon Rouge.

Uvas de la Suerte.

**PRECIO POR PERSONA 160€ - IVA INCLUIDO**

**Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.**