



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 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 Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

PRECIO POR PERSONA 160€ - IVA INCLUIDO

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.