



## *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 y timbal de carabinero.*

*\*\*\**

*Gambas blancas de Huelva hervidas.  
Cigalas terciadas de Marín al punto de sal.*

*\*\*\**

*Merluza de pincho en Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.*

*\*\*\**

*Sorbete refrescante de mandarina siciliana.*

*\*\*\**

*Tournedó de ternera madurada  
en Périgord de boletus y trufa negra.*

### *El dulce final*

*Tarta de queso cremosa con coullís de naranja  
y helado de turrón Suprema.*

*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 RX. - 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.**