

Cena de Gala Nochevieja 2024-25

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.
Jamón y lomo puro bellota al corte.

Empezamos

Bisque de bogavante y timbal de carabinero.

Para seguir

Gambas de Huelva cocidas.
Cigalas de Marín hervidas al punto de sal.

...

Merluza de pincho a la Bilbaína de estragón y verduritas grille.

...

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

...

Solomillo de vacuno madurado en Périgord de setas y trufa negra,
cebollitas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.

El dulce final

Tiramisú cremoso de Mascarpone, soletilla de café expreso y cacao.
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 Cordon Rouge.
Uvas de la Suerte.

Precio por persona 110,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, menú infantil. (Consúltenos).

