



Cena de Gala de Nochevieja 2024-25

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Bisque de langosta roja y andaricas con timbal de gamba roja.

Lubina de estero en Bilbaína de estragón con verduritas de invierno.

Sorbete refrescante de manzana Smith y aguardiente de sidra.

Carrillera de ternera estofada al vino de Cangas,
jugo trufado de setas de invierno, patatas gajo y chalotas glaseadas.

El dulce final

Tarta de queso Vidiago con confitura de frutos rojos.
y crema helada de turrón Suprema.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces Navideños.

Nuestra bodega

(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 140,00 € - Iva incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.