

Cena de Gala de Nochevieja 2024-25

Aperitivo de Bienvenida - Welcome appetizer

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

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Para seguir

Crema caliente de apio-nabo, boletos y trufa negra.

Carabinero de Isla Cristina en jugo de su coral.

Raviolón de huevo de corral trufado con Parmesano Reggiano.

Sorbete refrescante de frutos rojos.

Tournedó de vacuno madurado en Périgord de trufa negra y hongos con pimientos italianos asados a la leña y patatas gajo rustidas a las finas hierbas.

El dulce final

Cre moso de tiramisú con Mascarpone, soletilla de café expreso y gelatina de Amaretto.

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 Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 130,00€ - Iva incluido

Para los más pequeños, menú infantil.