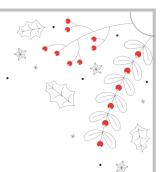


Cena de Gala Nochevieja 2025-26



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 y timbal de centolla

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

**×

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

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

** ** *

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

El dulce final

Tarta de queso con caramelo Toffee y crema helada de turrón de Jijona. Café Arábica e infusiones naturales. Dulces navideños.

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro-Albariño 100%.

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva XR. - Tempranillo y Graciano.

Aquas 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 120€ - Iva incluido

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