



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.
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 120€ - Iva incluido
Para los más pequeños, menú infantil. (Consúltenos).