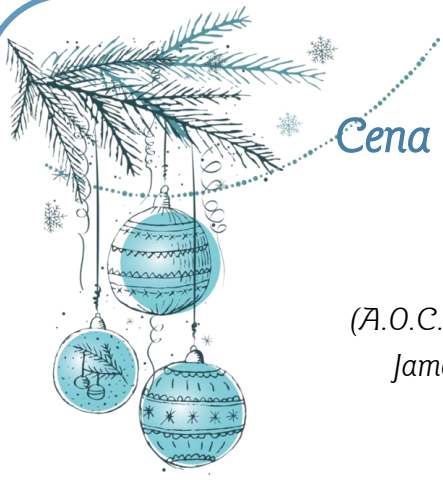




Cena de Gala Nochevieja 2025-26

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Crema fina de bogavante y carabineros.

Gambas blancas de Huelva cocidas al punto de sal.
Cigalas terciadas de Marín hervidas al laurel.

Lubina de pincho con Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

Centro Solomillo de ternera en Périgord de boletos,
trufa negra y chalotas glaseadas.

El dulce final

Cremoso de Tiramisú, soletilla de café y helado de turrón Suprema.
. Café Árabica 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 120,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.