



Cena de Gala Nochevieja 2025-26

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Bisque de bogavante y timbal de carabineros

Gamba de Huelva cocida al punto de sal.
Cigalas de Marín hervidas al laurel.

Lubina de pincho en Bilbaína de estragón y verduritas torneadas.

Sorbete refrescante de frambuesa y menta

Carrillera de ternera en Périgord de boletos y trufa negra
Servida con patatas torneadas a las finas hierbas.

El dulce final

Torrija brioche con crema helada de turrón Suprema.
Café Árabe 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 Rva. XR - Tempranillo y Graciano.
Aguas minerales (con gas o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.
Uvas de la Suerte.

Precio por persona 130€ - Iva incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.