



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 gamba roja.

• • •

Carabinero de isla cristina horneado en jugo de su coral.

• • •

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

• • •

Sorbete refrescante de frambuesa y menta.

• • •

*Centro de solomillo de vacuno madurado en jugo trufado y hongos
con chalotas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.*

El dulce final

Coulant de chocolate negro y crema helada de turrón Suprema.

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

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 160,00€ - Iva incluido.

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.