



Cena de Gala *Nochevieja 2025-26*

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.

Jamón y lomo ibérico, puro bellota.

Para seguir

Bisque de bogavante y cangrejo Real.

Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de su coral.

Lubina de pincho en bilbaína de estragón y verduras grillé.

Sorbete refrescante de pera Williams.

*Solomillo de vacuno madurado en Périgord de boletos y trufa
con cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.*

El dulce final

Coulant de chocolate fluido y 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 Reserva XR. - Tempranillo y Graciano

Aguas minerales (con gas o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 160,00€ - IVA INCLUIDO

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil