



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 langosta roja y timbal carabinero.

Salpicón de bogavante y gamba de costa en vinagreta de su coral.

Lubina de pincho a la Bilbaína de estragón con verduritas de grille.

Sorbete refrescante de pera Williams.

*Centro de Solomillo de vacuno madurado en jugo trufado,
setas de invierno y patatas gajo a las finas hierbas.*

El dulce final

*Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee 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 160,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.