



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 carabinero.

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

Lubina de pincho en Bilbaína de estragón y verduras torneadas.

Sorbete refrescante de cereza y guinda.

Centro de solomillo de vacuno madurado en Périgord de trufa negra,
boletos, chalotas glaseadas y patatas rustidas a las finas hierbas.

El dulce final

Coulant de limón, merengue y helado 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

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

Precio por persona 160,00€ - Iva incluido.

Para los más pequeños, menú infantil.