

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 carabineros.

*Gambas de Huelva hervidas al punto de sal.
Cigalas de Marín cocidas al laurel.*

*Suprema de Lubina de pincho a la Bilbaína de estragón
y verduritas de grille.*

Sorbete refrescante de cereza y guinda.

*Carrillada de ternera en Périgord trufado,
patatas torneadas a las finas hierbas y setas de invierno*

El dulce final

*Milhojas de Chantilly, merengue de turrón y frutos rojos.
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.