



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 timbal de carabinero.



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



Lubina de pincho en escama de patata
con Bilbaína de estragón y verduras torneadas.



Sorbete refrescante de maracuyá imperial.



Carrillera de ternera estofada en Périgord de setas y trufa negra.

El dulce final

Tarta de queso cremosa con helado de turrón Suprema.
Café arábico 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 Año Nuevo

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

Precio por persona 130,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.