



Cena de Gala Nochevieja 2025-26

Aperitivo de Bienvenida

*(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.
Jamón y lomo ibérico puro bellota.*

*Foie fresco de pato al pedro Ximénez
confitura de higos y pan de pasas.*

Empezamos

Bisque de langosta roja con su timbal de centolla y huevas de trucha.

Corona real de bogavante, gamba roja y salsa coctel.

Sorbete refrescante de frambuesa y menta.

*Solomillo Wellington, Perigourdine de trufa y hongos,
cebollitas glaseadas y patatas duquesa*

El dulce final

*Tarta Sacher original con confitura de albaricoque,
merengue de turrón y frutos rojos.
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 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, solicite nuestro menú infantil.