



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 gamba roja

Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de su coral.

Lubina de pincho a la Bilbaina de estragón con verduritas grillé.

Sorbete refrescante de frambuesa y menta.

Centro de solomillo de vacuno madurado estilo Strogonoff
con patatas a las finas hierbas.

El dulce final

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee
y helado de turrón de Suprema.

Café Arábica 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, pregunte por nuestro menú infantil.