



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 gamba de costa.

Carabinero de Isla Cristina al horno en jugo de su coral.

Lubina de pincho en Bilbaína ligera y verduritas torneadas.

Sorbete refrescante de cereza y guinda.

*Centro de solomillo de vacuno madurado en Périgord de boletos y trufa negra,
con patatas gajo a las finas hierbas y pimientos al confit.*

El dulce final

Torrija brioche con crema helada de turrón 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 110,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.