



Cena de Gala Nochevieja 2025-26

Aperitivo de Bienvenida

*(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Jamón y lomo puro bellota al corte.*

Para seguir

Bisque de bogavante y andaricas con timbal de gamba roja.

*Lubina de estero en Bilbaína de estragón
con verduritas de invierno.*

*Sorbete refrescante de manzana verde
y aguardiente de sidra.*

*Carrillera de ternera estofada al vino de Cangas,
jugo trufado de setas de invierno, patatas gajo y chalotas glaseadas.*

El dulce final

*Tarta de queso Vidiago con confitura de frutos rojos
y crema helada de turrón Suprema.
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 120,00€ - Iva incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.