



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 gamba roja.

Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de su coral.

Lubina de pincho braseada a la bilbaína de estragón
con verduritas torneadas.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

Centro de solomillo de vacuno madurado con Perigord de boletus y trufa,
cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.

El dulce final

Torrija Brioche con crema helada de turrón Suprema
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces navideños.

Nuestra bodega

(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.