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 langosta roja y timbal de carabinero.

***

Gambas de Huelva cocidas al punto de sal.
Cigalas de Marín hervidas al laurel.

***

Lubina de estero a las brasas con pimientos al confit.

***

Sorbete refrescante de fresa Senga.

***

Centro de solomillo de vacuno madurado en jugo de boletus y trufa negra, cebollitas francesas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.

El dulce final

Soufflé de queso cremoso con frutos rojos
y helado de turrón Suprema
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 Año Nuevo

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Uvas de la Suerte.
Copa de destilado de importación (Excepto reservas especiales).

Precio por persona 160,00€ - Iva incluido.

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.