

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 centolla.

Vieira con su coral y chalota pochada al albariño

Lubina de anzuelo a la Bilbaína de estragón,
verduras torneadas y patatas al confit.

Sorbete de manzana verde con aguardiente de Ribeiro.

Solomillo de ternera gallega madurada, en jugo trufado de setas de invierno,
cebollitas glaseadas y pimientos de Padrón.

El dulce final

Quesada gallega 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 120,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menu infantil.