



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 lubrigante y andaricas con timbal de gamba roja.

* * *

Merluza de pincho en Bilbaína de estragón
con verduritas de invierno.

* * *

Sorbete refrescante de manzana verde
y aguardiente de sidra.

* * *

Chuleta de solomillo con pimientos de piquillo caramelizados

El dulce final

Tarta de queso Vidiago con confitura de frutos rojos
y crema helada de turrón Suprema.
Café Árábica e infusiones naturales.
Dulces Navideños.

Nuestra bodega

(D.O. Rías Baixas) Pazo 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.