

Cena de Gala

Nochevieja 2025-26

Aperitivo de Bienvenida - Welcome appetizer

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Foie fresco de pato con confitura de higos y pan de pasas.

Para seguir

Crema caliente de calabaza, cebolla roja pochada, boletos y trufa negra.

Vieira con su coral y chalota pochada al espumoso.

Sorbete refrescante de cereza y guinda.

*Centro de solomillo de vacuno madurado
en Périgord de trufa negra y hongos con pimientos italianos asados a la leña
y patatas gajo rustidas a las finas hierbas.*

El dulce final

Torrija Brioche y 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 Cordon Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 130,00€ - Iva incluido

Para los más pequeños, menú infantil.