

# Cena de Gala Nochevieja 2025-26



Aperitivo de Bienvenida - Welcome appetizer

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón 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

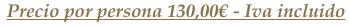
(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño 100%.

#### 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 Cordón Rouge. Uvas de la Suerte.



Para los más pequeños, menú infantil.



