

Cena de Gala
Nochevieja 2026-27

Aperitivo de Bienvenida

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

Jamón y lomo ibérico puro bellota.

***

Foie fresco de pato al Pedro Ximénez, confitura de higos y pan de pasas.

Empezamos

Bisque de langosta roja con su timbal de centolla y huevas de trucha.

***

Viera gallega con su coral chalotas pochadas al espumoso
con toque de azafrán.

***

Sorbete refrescante de mandarina y menta.

***

Wellington, de carrillera trufada con patatas confitadas
a las fina hierbas y zanahorias baby.

El dulce final

Milhojas de crema pastelera y chantilly con manzana caramelizada
y merengue de turrón y frutos rojos.

Café arábica e infusiones naturales.

Dulces navideños.

Nuestra bodega

Vino blanco

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

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 170,00 € - Iva incluido.

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.