Cena de Gala
Nochevieja 2026-27

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 carabinero.
***
Gambas de Huelva cocidas.
Cigalas de Marín hervidas al punto de sal.
***
Lubina de pincho en Bilbaína de estragón y verduritas torneadas.
***
Sorbete refrescante de frutos del bosque
***
Tournedó de vacuno madurado en Périgord de boletos y trufa negra,
con patatas gajo a las finas hierbas y pimientos al confit.

El dulce final

Tarta de queso con caramelo Toffee y crema helada de turrón de Jijona.
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 120,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.