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 fino de Bogavante y timbal de carabinero.

***

Gambas de Huelva cocidas al punto de sal.
Cigalas de Marín hervidas al laurel.

***

Lubina de pincho a las brasas con pimientos rojos al confit.

***

Sorbete refrescante de mango .

***

Tournedó de vacuno madurado en demiglase de boletus y trufa negra,
cebollitas francesas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.

El dulce final

Torrija brioche con crema helada de turrón suprema
y helado de turrón Suprema
Café arábico 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 Año Nuevo

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Uvas de la Suerte.
Copa de destilado de importación (Excepto reservas especiales).

Precio por persona 170,00€ - Iva incluido.

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.