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 bogavante y timbal de centolla.

**

Gambas blancas hervidas al punto de sal

Cigalas de Marín cocidas al laurel.

***

Rape de tripa negra en velouté de carabinero

***

Sorbete de manzana verde con aguardiente de Ribeiro.

***

Solomillo de ternera gallega madurada, en jugo trufado de setas de invierno, cebollitas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.

El dulce final

Quesada gallega con 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.

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 130,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menu infantil.