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 carabinero y timbal de gamba alistada.

***

Gambas blancas de Huelva hervidas al punto de sal.
Cigalas terciadas de Marín hervidas al laurel.

***

Lubina de pincho en Bilbaína de espumoso y verduritas torneadas.

***

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

***

Centro de solomillo de ternera madurada
en Périgord de boletus y trufa negra.

El dulce final

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee y helado de turrón Jijona.

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.

Precio por persona 120,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.