



Cena de Gala de Nochevieja 2023-24
New Year's Eve Gala Dinner 2023-24



Aperitivo de Bienvenida - Welcome appetizer

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

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Sliced acorn-fed iberico cured ham and loin.

Para seguir- Followed by

Bisqué de langosta roja y carabinero.

Red spiny lobster with big red prawn bisque.

Selection of prawns and norway lobsters from Huelva boiled with salt.

Selección de gambas y cigalas de Huelva hervidas al punto de sal.

Refreshing Sicilian lemon sorbet - Sorbete refrescante de limón siciliano.

*Chuleta de solomillo a las brasas con patatas gajo rustidas a las finas hierbas
y pimientos de Lodosa confitados.*

*Char-grilled aged beef chop with herb-roasted potato wedges
and Lodosa peppers confit.*

A sweet ending - El dulce final

Tarta de queso cremoso, caramelo Toffee y helado de turrón Suprema.

Creamy cheesecake, caramel Toffee sauce and Suprema nougat ice-cream.

Café Arábica e infusiones naturales - Arabica coffee and natural herbal teas

Dulces navideños - Traditional Christmas sweets.

Nuestra bodega - Our wine cellar

Vino blanco - White wine

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

Vino tinto - Red wine

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Mineral waters (still or sparkling) - Aguas minerales (con gas o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año - To welcome the New Year

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

Uvas de la Suerte - Twelve lucky grapes.

PRECIO POR PERSONA 100€ - IVA INCLUIDO

COVER CHARGE PER PERSON €100 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil - For the little ones, ask for our children's menu.