



Cena de Gala de Nochevieja 2024-25

Aperitivo de Bienvenida

*(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Jamón y lomo ibérico puro de bellota al corte.*

Para seguir

Bisque de bogavante y timbal de gamba roja.

Carabinero de Isla Cristina en jugo de su coral.

Suprema de merluza de pincho al Pilpil.

Sorbete refrescante de pera Williams.

*Tournedó de vacuno madurado en jugo trufado de setas,
patatas a las finas hierbas y chalotas glaseadas.*

El dulce final

Tiramisú de cremoso Mascarpone, soletilla de café expreso y cacao.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces Navideños.

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax Organistrum - 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

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 160,00€ - Iva incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.