



Cena de Gala Nochevieja 2024-25

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 carabinero.

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

Lubina de estero a las brasas con pimientos al confit.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

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

El dulce final

*Torrija Brioche con crema helada de turrón Suprema.
Café arábico e infusiones naturales.
Dulces navideños.*

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Marín 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 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 160,00€ - Iva incluido.