



Cena de Gala de Nochevieja 2012-2013

Aperitivo de Bienvenida

Jamón ibérico de montanera al corte



Para empezar

Foie fresco trufado al Oporto

Gambas blancas de Huelva hervidas

Cigalas cocidas de Isla Cristina



Para seguir

Viera gratinada al Albariño

Sorbete de manzana verde y Grappa

Pintada al horno en su jugo con castañas glaseadas



El dulce final

Coulant de chocolate caliente con crema helada de turrón

Uvas de la Suerte

Dulces navideños

Café arábica e infusiones naturales

Gin tonic de Beefeater 24 con hierbabuena y lima



Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de Barrantes - Albariño 100%

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.- Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

Aguas minerales (con o sin gas)

Champagne aperitivo y postres

(A.O.C.Champagne) Pommery Brut Royal

Precio por persona 110,00 € - IVA no incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.

Si usted lo desea también puede cenar a la carta en nuestro restaurante.