

Cena de Gala de Nochevieja 2024-25
New Year's Eve Gala Dinner 204-25

Aperitivo de Bienvenida - Welcome appetizer

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

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte

Sliced acorn-fed iberico cured ham and loin.

Para seguir - Followed by

Bisqué de langosta y timbal de centolla.

Spiny lobster bisque served with king crab timbale.

Carabinero de Isla Cristina al horno en jugo de su coral.

Oven-baked large red prawn in large red prawn coral juice.

Merluza de pincho en Bilbaína de espumoso y verduritas grillé.

Line-caught hake in Bilbaína sauce made with sparkling wine and grilled veggies.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

Refreshing sicilian mandarin sorbet.

Tournedó de vacuno madurado en jugo trufado y hongos

con chalotas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.

Aged beef tournedo in a mushroom and truffle jus

with glazed shallots and herbed potato wedges.

El dulce final - A sweet ending

Torrija brioche con crema helada de turrón Suprema.

French toast brioche and Suprema-quality turrón (nougat) ice cream.

Café Árabica 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) Martín Códax Organistrum - Albariño 100%.

Vino tinto - Red wine

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. XR – Tempranillo y Graciano.

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

Para recibir el Nuevo Año - To welcome the New Year

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

Uvas de la Suerte - Twelve lucky grapes.

PRECIO POR PERSONA 160,00€ - IVA INCLUIDO

COVER CHARGE PER PERSON €160,00 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil

For the little ones, ask for our children's menu.