



Cena de Gala de Nochevieja 2024-25

New Year's Eve Gala Dinner 2024-25

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 ibérico cured ham and loin.

Para seguir - Followed by

Bisqué de langosta y timbal de carabineros.

Spiny lobster bisque with big red prawn timbale.

Gambas de Huelva hervidas – Boiled prawn from Huelva.

Cigalas de Marín hervidas al punto de sal - Norway lobsters from Marín boiled with salt.

Suprema de rodaballo a la Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.

Oven-baked turbot suprême with Bilbaína sauce made with tarragon and winter veggies.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana - Refreshing sicilian mandarin sorbet.

Carrillada de vacuno madurado en Périgord trufado,

patatas torneadas a las finas hierbas y setas de invierno glaseadas.

Stewed aged beef cheek in truffled perigourdine sauce

with turned, herbed potatoes and glazed winter mushrooms.

El dulce final - A sweet ending

Torrija brioche al aroma de Armagnac con crema helada de caramel al toque de sal.

Brioche french toast in a hint of Armagnac with caramel ice cream with a touch of salt.

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) 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.