

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 iberico cured ham and loin.

Para seguir - Followed by

Bisqué de langosta roja y timbal de gamba de costa.

Red spiny lobster bisque served with coastal shrimp 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 asada a la Bilbaína ligera con verduritas torneadas.

Line-caught hake with a light Bilbaína sauce and turned vegetables.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana - Refreshing sicilian mandarin sorbet.

Tournedó de vacuno madurado en Périgord de boletos y trufa negra,

con patatas gajo a las finas hierbas y pimientos al confit.

Dry-aged beef tournedo in a boletus mushroom and black truffle perigourdine sauce,

herbed potato wedges and peppers confit.

El dulce final - A sweet ending

Tarta de queso con caramelo Toffee y crema helada de turrón Jijona.

Artisanal cheesecake with a caramel Toffee sauce and Jijona turrón (nougat) ice cream.

Café Árábica 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 Reserva 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 110€ - IVA INCLUIDO
COVER CHARGE PER PERSON €110 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

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