

CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA 2023-24
NEW YEAR'S EVE GALA DINNER 2023-24

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 bogavante, timbal de centolla y huevas de salmon.

Lobster bisque, king crab timbale and salmon roe.



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 con cremoso de puerro, verduras de invierno y patatas torneadas.

Line-caught hake, leek purée, winter vegetables and turned potatoes.



Sorbete refrescante de violeta - Refreshing violet sorbet.



Tournedó de solomillo de vacuno madurado con Périgord de setas y trufa negra
con cebollitas francesas glaseadas y patatas gajo rustidas a las finas hierbas.

Aged beef tpirmedp in mushroom and black truffle perigourdine sauce,
glazed french baby onions and herb-roasted potatoes wedges.

EL DULCE FINAL - A SWEET ENDING

Torrija brioche con crema helada de turrón Suprema.

French brioche toast and Suprema-quality nougat ice cream.

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 water (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.