

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 Cordón 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 andaricas con timbal de gamba roja.

Red spiny lobster and velvet crab bisque with red shrimp timbale.

Lubina de estero en Bilbaína de estragón con verduritas de invierno.

Estuary sea bass with Bilbaina sauce made with tarragon and Winter veggies.

Sorbete de manzana Smith y aguardiente.

Refreshing Smith apple and eau-de-vie sorbet.

Carrillera de ternera estofada al vino de Cangas,

jugo trufado de setas de invierno, patatas gajo y chalotas braseadas.

Stewed veal cheek in Cangas wine, truffled jus with winter mushroom,

potato wedges and glazed shallots.

El dulce final - A sweet ending

Tarta de queso Vidiago con confitura de frutos rojos

y crema helada de turrón Suprema.

Vidiago valley cheese cake with red berries preserve

and Suprema-quality nougat ice cream.

Café Árabe 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.

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 Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte - Twelve lucky grapes.

PRECIO POR PERSONA 140,00€ - IVA INCLUIDO.

COVER CHARGE PER PERSON €140,00 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, menú infantil – For the little ones, Children's menú.