



Cena de Gala 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
Bisque de bogavante y timbal de gamba roja.
Lobster bisque with red prawn timbale.

Carabinero de Isla Cristina al horno en jugo de su coral.
Oven-baked large red prawn in large red prawn coral juice.

Suprema de merluza de pincho al Pilpil.
Line-caught hake in Pipil sauce.

Sorbete refrescante de pera Williams - Refreshing Williams pear sorbet.

Tourné de vacuno madurado en jugo trufado de setas,
patatas a las finas hierbas y chalotas glaseadas.
Dry-aged beef tournedo in a mushroom and truffled jus, herbed potatoes and glazed shallots.

El dulce final - A sweet ending
Tiramisú cremoso de Mascarpone, soletilla de café expreso y cacao.
Mascarpone tiramisú with espresso coffee-soaked sponge fingers and cocoa.
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 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.