



## *Cena de Gala de Nochevieja 2017-2018*

### **Aperitivo de Bienvenida**

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.  
Jamón ibérico de bellota al corte.

### **Para seguir**

Bisque de langosta y cangrejo real.

\*\*\*

Foie fresco de pato con confitura de higos, teja de cristal y reducción de Oloroso.

\*\*\*

Carabinero gigante al horno.

\*\*\*

Lubina de pincho, en salsa bernesa con tagliatelle de calabacín trufado.

\*\*\*

Sorbete refrescante de clementina al espumoso.

\*\*\*

Tournedo de ternera roja en perigordini de boletos, foie gras  
y patatas torneadas a las finas hierbas.

### **El dulce final**

Milhojas de hojaldre cremoso de Jijona, merengue y fresas del bosque caramelizadas.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces de la Casa.

### **Nuestra bodega**

**Vino blanco-** (D.O. Rías Baixas) Pazo de Barrantes - Albariño.

**Vino tinto** - (D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. - Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo.  
Aguas minerales (con gas o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.

### **Para recibir el Nuevo Año**

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge.  
Uvas de la Suerte.

**Precio por persona 110,00 € - Iva incluido**

Para los más pequeños, cena a la carta.  
Si usted lo desea también puede cenar a la carta en nuestro restaurante.