



## **Cena de Gala de Nochevieja 2014-15**

### **Aperitivo de Bienvenida**

A.o.c.: Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge

Bisqué caliente de bogavante



Jamón ibérico de montanera al corte

Foie fresco de pato en tarrina al P.X. con confitura de higos



Gambas blancas de Huelva hervidas

Cigalitas de Isla Cristina cocidas



Carabinero de Isla abierto al horno



Sorbete de frutos del bosque



Taco de buey broché en jugo trufado con setas de invierno



### **El dulce final**

Milhojas de cacao y mousse de Jijona



### **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 o sin gas)

Café arábica e infusiones naturales

Dulces navideños



### **Para recibir el Nuevo Año**

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge

Uvas de la Suerte

**Precio por persona 110,00€ - IVA no incluido**

**Para los más pequeños, cena a la carta.**

**Si usted lo desea también puede cenar a la carta en nuestro restaurante.**