



Cena de Gala de Nochevieja 2014-2015

Aperitivo de bienvenida

*A.o.c.: Champagne G. H. Mumm Cordon Rouge
Crema caliente de gambas rojas del Mediterráneo*



*Jamón ibérico de bellota al corte
Foie fresco de pato en tarrina al P.X. con confitura de higos*



*Gambas blancas de Huelva hervidas
Cigalas de Isla Cristina cocidas*



Carabineros de Isla abiertos al horno



Sorbete de frutos rojos y Champagne



Centro de carne roja broché en jugo trufado y setas de invierno



Postres

Coulant de chocolate negro y crema helada de Jijona



Bodega:

Blanco - D.O.: Rias Baixas; Pazo de Barrantes - Albariño

Tinto - D.O.Ca.: Rioja; Marqués de Murrieta, - Reserva.

Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

Aguas minerales (con o sin gas)

Dulces navideños

Café arábica e infusiones naturales



Para recibir el año

Copa de Champagne G. H. Mumm Cordon Rouge

Uvas de la suerte

Precio por persona 110 € Iva no incluido

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