



Cena de Gala de Nochevieja 2014-2015

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge

Bisqué caliente de andaricas y bogavante

Jamón ibérico de bellota al corte

Foie fresco de pato en tarrina al Oloroso con confitura de higos

Gambas blancas de Huelva hervidas

Cigalas de Isla Cristina cocidas

Carabineros de Isla al horno

Sorbete de naranja Navelina

Faisán estofado con setas de invierno y patatas torneadas

El dulce final

Canutillos de chocolate con helado de turrón y Jijona

Café Árábica e infusiones naturales

Dulces navideños

- Nuestra bodega

Vino blanco- (D.O. Rías Baixas) Pazo de Barrantes - Albariño 100%

Vino tinto - (D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. – Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

Aguas minerales (con gas o sin gas)

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