



Cena de Gala de Nochevieja 2014-2015

Aperitivo de bienvenida

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

Bisqué de langosta y andaricas



Jamón ibérico de montanera al corte

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

Gambas blancas de Huelva hervidas



Carabinero de Isla a la parrilla



Rodaballo de pincho al horno con verduras de invierno



Sorbete de naranja dulce Navelina



Solomillo a la broché con patatas Soufflé



El final más dulce

Coulant de chocolate y turrón helado



Nuestra bodega

Vino blanco

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

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta. Reserva – Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

Aguas minerales (con gas o sin gas)

Café Árabe e infusiones naturales

Dulces navideños



Para recibir el 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