



Cena de Gala de Nochevieja 2014 -15

Aperitivo de bienvenida

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

Bisqué de langosta



Jamón ibérico de montanera al corte

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



Gambas blancas de Huelva hervidas

Cigalas de Marín cocidas al punto de sal



Carabinero gigante abierto al horno



Sorbete de naranja dulce Navelina



Solomillo a la broché con patatas Soufflé



El final más dulce

Culant de chocolate caliente con crema helada de Jijona



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 Arábica 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.