



Cena de Gala de Nochevieja 2014-2015

Aperitivo de Bienvenida

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

Bisqué caliente de txangurro y andaricas



Jamón ibérico de bellota 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 gigante abierto al horno



Sorbete de lima y Grappa Nonino



Tostón de cochinillo confitado en su jugo



El dulce final

Souffle de chocolate negro con crema helada de turrón de Jijona



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 gas o sin gas)

Dulces navideños

Café arábica e infusiones naturales



Para recibir el Nuevo Año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge

Uvas de la Suerte

Precio por persona 90,00 € - Iva no incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.

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