Cena de Gala Nochevieja

NAVIDAD 2026

*

Para compartir
TO SHARE

CALDO DE SOPA CASTELLANA CON TRUFA NEGRA
Castilian soup broth with black truffle

SALPICÓN DE BOGAVANTE A LA PARRILLA CON VINAGRETA ASIÁTICA Y HUEVAS DE TRUCHA
Grilled lobster salpicón with Asian vinaigrette and trout roe

MEJILLONES CON BEURRE BLANC DE GALANGA
Mussels with galanga beurre blanc

CECINA DE ANGUS EN AOVE CON PIÑONES TOSTADOS
Angus beef cured meat in extra virgin olive oil with toasted pine nuts.

TABLA DE QUESOS NACIONALES
A selection of Spanish cheeses.

Segundos a elegir
MAIN COURSES TO CHOOSE FROM

RODABALLO AL CARBÓN
Charcoal-grilled turbot

ROTI DE COCHINILLO ASADO CON DEMI-GLACE DE SUS JUGOS Y MILHOJAS DE PATATA GRATINADA
Roast suckling pig with a demi-glace made from its own juices and a gratinated potato mille-feuille.

Postres
DESSERTS

BABÁ AL RON CON HELADO DE PEDRO XIMÉNEZ Y TRUFA NEGRA
Rum babÁ with Pedro Ximénez ice cream and black truffle

SURTIDO DE TURRONES
Selection of nougats

Vinos y bebidas
WINE & DRINKS

VINO BLANCO
Neno | D.O. Valdeorras | Godello

VINO TINTO
Yotuel | D.O. Ribera del Duero | Tinta del país

CAVA

COPA DE CAVA
A glass of Cava (Spanish sparkling wine)

BEBIDAS
Cervezas | Refrescos | Agua

COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE

130 €
/PERSONA

HAPPY HOLIDAYS

LAMUCCA

*