



**GALA DE NOCHEVIEJA**  
**NEW YEAR'S EVE GALA**

31 DICIEMBRE  
*DECEMBER*  
Gran Salón Linares  
*Linares Grand Ballroom*

EUR 355 por persona  
*EUR 355 per person*

Menú infantil EUR 120  
*Children's menu EUR 120*

A partir de las 20.30 hrs.  
*From 8.30 pm*

Música en directo  
*Live music*

Uvas de la suerte, cotillón, DJ y servicio de bar  
a partir de medianoche y hasta las 4.00 hrs.  
*Good luck grapes, party, DJ and bar service  
from midnight until 4 am*

Parking incluido  
*Parking included*

# MENÚ

## MENU

### COCKTAIL DE BIENVENIDA WELCOME COCKTAIL

Estación de ostras al natural  
*Oysters station*

Jamón de bellota Cinco Jotas  
*Iberian bellota ham Cino Jotas*

Bombón de foie de pato y oro  
*Bonbon of duck foie with gold*

Tartar de ternera y huevo de codorniz  
*Beef and quail egg tartar*

Blinis con huevas de esturión y crema de eneldo  
*Blinis with sturgeon roe and dill cream*

Pulpo con patata nueva y mayonesa de pimentón  
*Octopus with potato and paprika mayonnaise*

Torta de Barros y manzana  
*"Torta de Barros" cheese and apple*

### BODEGA DE VINOS WINE CELLAR

A.O.C. Champagne  
Veuve Cliquot Ponsardín Brut Magnum  
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

D.O. Valdeorras  
O Luar do Sil Magnum  
Godello

Vinos de la tierra de Castilla y León  
Abadía Retuerta Selección Especial  
Magnum  
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon

### ENTRANTE STARTER

Sopa con ravioli de carabinero relleno de bogavante y boletus  
*Soup with red shrimp ravioli stuffed with lobster and boletus*

### PRINCIPAL MAIN COURSE

Solomillo de Retinto, menestra de sus tubérculos, ñoquis de maíz trufado  
*Retinto sirloin, tuber broth, truffled corn gnocchi and juice*

### POSTRE DESSERT

Meloso de chocolate y turrón con esférico de cereza de invierno  
*Sweet chocolate and nougat with winter cherry*

Petit Fours navideños  
*Christmas petit fours*