RESTAURANTE BARRIL DE ARGÜELLES
C/Andrés Mellado, 69 28015 Madrid Tfno: 91 544 36 15
www.elbarrildearguelles.com

Cena de Gala de Nochevieja 2015-2016

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C . Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge
Jamón ibérico de bellota al corte

Para seguir

Consome de Navidad al Jerez

Gambas blancas de Huelva hervidas
Cigalas de Marín cocidas al punto de sal

Lubina salvaje con escama de patata estilo Orio y verduras al dente

Sorbete refrescante de pistacho iraní

Taco de buey en su jugo con salteado de boletus edulis y crema fina de castañas

El dulce final

Coulant de chocolate con crema helada de vainilla y frutos rojos
Café Arábica e infusiones naturales
Dulces navideños

Nuestra 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), aperitivos cervezas refrescos

Para recibir el Nuevo Año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge
Uvas de la Suerte

Precio por persona 85,00 € - Iva no incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.
Si usted lo desea también puede cenar a la carta en nuestro restaurante