



## **Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020**

### **Aperitivo de Bienvenida**

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

Jamón ibérico puro bellota al corte.

\*\*\*

Terrina de foie fresco de pato con reducción de PX. y confitura higos.

### **Para seguir**

Crema fina de de bogavante y cangrejo real.

\*\*\*

Carabínero gigante al horno con su coral.

\*\*\*

Lubina de pincho con Bilbaína de Espumoso y verduritas grillé.

\*\*\*

Sorbete refrescante de frutos rojos.

\*\*\*

Solomillo de vacuno mayor en reducción de perigourdini de boletos y trufa negra.

### **El dulce final**

Soufflé de chocolate negro y crema helada de turrón Suprema.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces navideños.

### **Nuestra bodega**

#### **Vino blanco**

(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.

#### **Vino tinto**

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal. Reserva - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con gas o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.

### **Para recibir el Nuevo Año**

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

**Precio por persona 70€ - Iva incluido**

Para los más pequeños, menú infantil (Consultenos).

**LA PLAYA**

C/ Magallanes, 24 | 28015 Madrid | Tfno: 91 445 84 76 | [www.restaurantelapalaya.com](http://www.restaurantelapalaya.com)