



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Bisque de langosta roja y lubrificante.

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 grille.

Sorbete refrescante de frutos rojos.

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

El dulce final

Souffle 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 (Consúltenos).

TABERNA DEL PUERTO

Diego de León, 58 | 28009 Madrid | Tfno: 91 309 28 87 | www.tabernapuerto.com