



Cena de Gala de Nochevieja 2023-24 *New Year's Eve Gala Dinner 2023-24*

Aperitivo de Bienvenida - Welcome appetizer

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

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte - Sliced acorn-fed iberico cured ham and loin.

Para seguir- Followed by

Crema fina de bogavante y nécoras - Big red prawn and swimmer crab cream soup.

Selección de gambas y cigalas de Huelva hervidas al punto de sal.

Selection of prawns and norway lobsters from Huelva boiled with salt.

Lubina de pincho con Bilbaína de estragon y verduritas de invierno.

Line-caught sea bass with a Bilbao-style sauce made with tarragon and winter vegetables.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana - Refreshing Sicilian mandarin sorbet.

Mature beef fillet in a winter mushroom and black truffle perigourdine sauce, and glazed baby onions.

Solomillo de vacuno madurado en perigourdine de boletos, trufa negra y cebollitas glaseadas.

El dulce final - A sweet ending

Creamy Cheesecake with caramel Toffee and Supreme nougat ice cream.

Tarta de queso cremosa con Toffee y helado de turrón Suprema.

Café Árabe e infusiones naturales - Arabica coffee and natural herbal teas

Dulces navideños - Traditional Christmas sweets.

Nuestra bodega - Our wine cellar

Vino blanco - White wine

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

Vino tinto - Red wine

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

Mineral waters (still or sparkling) - Aguas minerales (con gas o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año - To welcome the New Year

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

Uvas de la Suerte - Twelve lucky grapes.

PRECIO POR PERSONA 100,00 € - IVA INCLUIDO

COVER CHARGE PER PERSON €100,00 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil - For the little ones, ask for our children's menu.

BARRIL DE ALCÁNTARA

C/Alcántara, 30 | 28006 Madrid | 91 401 33 05 | www.elbarrildealcantara.com