



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 Cordón Rouge.

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

Para seguir - Followed by

Bisqué de bogavante y timbal de carabineros.

Lobster bisque with big red prawn timbale.

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

Selection of shrimp and langoustines from Huelva boiled in salted water.

Lubina de pincho a la Bilbaína de estragón y verduritas grille.

Line-caught sea bass with Bilbaína sauce made with tarragon and grilled vegetables.

Refreshing wild berries sorbet - Sorbete refrescante de frutos del bosque.

Carrillera de ternera guisada en perigourdine trufado,

patatas torneadas a las finas hierbas y setas de invierno glaseadas.

Stewed veal cheek in truffled perigourdine sauce

with turned, herbed potatoes and glazed winter mushrooms.

El dulce final - A sweet ending

Milhojas de Chantilly, merengue de turrón y frutos rojos.

Chantilly millefeuille, nougat meringue and red berries.

Café Árábica 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 Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte - Twelve lucky grapes.

PRECIO POR PERSONA 150,00 € - IVA INCLUIDO

COVER CHARGE PER PERSON €150,00 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

For the little ones, ask for our children's menu.

RESTAURANTE EL GRAN BARRIL

C/ Goya, 107 | 28009 Madrid | Tfno: 91 431 22 10 | www.elgranbarril.com