

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 carabinero - Lobster and big red prawn bisque.

Vieira con su coral y chalotas pochadas al Albariño.

Scallop with its coral and Albariño wine-braised shallot.

Lubina de pincho al horno con Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.

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

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

Tournedo de ternera madurada en perigourdine de setas y trufa

con cebollitas francesas glaseadas y patatas a las finas hierbas.

Beef tenderloin steak in mushroom and truffle perigourdine sauce,

glazed french baby onions and herbed potatoes.

El dulce final - A sweet ending

Tarta de queso cremosa hecha en casa con caramelo Toffee.

Homemade cheesecake with a caramel Toffee sauce.

Café Arábica 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 120,00€ - IVA INCLUIDO

COVER CHARGE PER PERSON €120,00 - VAT INCLUDED

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

RESTAURANTE GERARDO

Alberto Alcocer, 46 bis | 28016 Madrid | Tfno. 91 457 94 59 | www.gerardoalcocer.com