



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 LANGOSTA ROJA Y TIMBAL DE CARABINEROS.

RED LOBSTER BISQUE AND BIG RED PRAWN TIMBALE.



VIEIRA CON SU CORAL Y CHALOTAS POCHADA AL ESPUMOSO.

SCALLOP WITH ITS CORAL AND SPARKLING WINE-BRAISED SHALLOT.



LUBINA DE ESTERO EN BILBAÍNA DE ESTRAGON Y PIMIENTOS ITALIANOS ASADOS.

ESTUARY SEA BASS WITH A BILBAO-STYLE SAUCE MADE WITH TARRAGON AND ROASTED ITALIAN PEPPERS.



SORBETE REFRESCANTE DE VIOLETA - REFRESHING VIOLET SORBET.



MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE VACUNO MADURADO EN PERIGOURDINE DE SETAS Y TRUFA NEGRA
CON CEBOLLITAS FRANCESAS GLASEADAS Y PATATAS GAJO RUSTIDAS A LAS FINAS HIERBAS.

MATURE BEEF MEDALLION IN MUSHROOM AND BLACK TRUFFLE PERIGOURDINE SAUCE,
GLAZED FRENCH BABY ONIONS AND HERB-ROASTED POTATOES WEDGES.

EL DULCE FINAL - A SWEET ENDING

TARTA DE QUESO CREMOSA HECHA EN CASA CON CARAMELO TOFFEE Y CREMA HELADA DE TURRÓN SUPREMA.

HOMEMADE CHEESECAKE WITH A CARAMEL TOFFEE SAUCE AND SUPREMA NOUGAT ICE CREAM.

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 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.

OTER BAR RESTAURANTE

C/ Claudio Coello, 71 | 28001 Madrid | Tfno: 91 431 67 70/71 | www.restauranteoter.com