



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 estero a la Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.

Estuary sea bass with Bilbaína sauce made with tarragon and winter vegetables.

Refreshing red berries sorbet - Sorbete refrescante de frutos rojos.

*Solomillo de vacuno madurado en periogurdine de setas y trufa negra,
cebollitas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.*

*Beef sirloin with a mushroom and black truffle perigourdine sauce,
glazed baby onions and herbed potato wedges.*

El dulce final - A sweet ending

Tocinillo de Cielo al caramelo con crema helada de turrón Suprema.

Egg yolk and caramel pudding with 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 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.

RESTAURANTE TABERNA MODERNA

C/ Fernán González, 50 | 28009 Madrid | Tfno. 91 504 45 07 | www.taberna-moderna.com