



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

Bisqué de bogavante y andaricas con timbal de carabinero.

Lobster and velvet crab bisque with big red prawn timbale.

Vieira horneada con su coral y chalota pochada al Espumoso.

Baked scallop with its coral and Sparkling wine-braised shallots.

Sorbete de manzana Smith y aguardiente.

Refreshing Smith apple and eau-de-vie sorbet.

*Chuleta de solomillo a las brasas con patatas gajo rustidas a las finas hierbas
y pimientos de Lodosa confitados.*

*Char-grilled aged beef chop with herb-roasted potato wedges
and Lodosa peppers confit.*

El dulce final - A sweet ending

Tarta de queso Vidiago con confitura de frutos rojos y crema helada de turrón Suprema.

Vidiago valley cheese cake with red berries preserve 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 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, menú infantil - For the little ones, Children's menú.

RESTAURANTE TEITU

C/ Poeta Joan Maragall, 20 | 28020 Madrid | Tfno: 91 556 21 14 | www.teitudreria.com