



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de bienvenida

*(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordon Rouge.
Jamón ibérico puro bellota.*

Para seguir

Bisqué de bogavante y gamba roja.

Carabinero de Isla al horno en su propio jugo.

Sorbete refrescante de frutos rojos.

Lubina de pincho a las brasas con Bilbaína ligera y verduras torneadas.

Solomillo de vacuno mayor a la parrilla con reducción de setas de invierno y trufa negra.

El dulce final

*Sotobó de chocolate fluido y crema helada de violeta.
Café arábica e infusiones naturales.
Dulces navideños.*

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.

Vino tinto

*(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. Tempranillo, Graciano y Mazuelo.
Aguas minerales (con o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.*

Para recibir el Año Nuevo

*Copa de Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge.
Uvas de la Suerte.*

Copa de destilado de importación (Excepto reservas especiales).

Precio por persona 120€ - Iva incluido

*Para los más pequeños, cena a la carta.
(Horario de apertura; Abierto hasta las 3:00 de la madrugada.)*

RESTAURANTE PEZ FUEGO

Orense, 68 | 28020 Madrid | Tfno. 91 571 82 65 | pezfuego@grupo-oter.com