

Cena de Gala de Nochevieja 2024-25
New Year's Eve Gala Dinner 2024-25

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 carabinero.

Biscay lobster with large red prawn bisque.

Gambas de Huelva hervidas – Boiled prawn from Huelva.

Cigalas de Marín hervidas al punto de sal - Norway lobsters from Marín boiled with salt.

Lubina de estero a la Donostiarra con verduritas grille.

Biscay lobster with large red prawn bisque.

Sorbete refrescante de frutos rojos - Refreshing red berries sorbet.

*Tournedó de vacuno madurado en Périgord de trufa Negra, hongos,
cebollitas glaseadas y patatas rustidas a las finas hierbas.*

*Aged beef tenderloin steak in mushroom and truffle Périgourdine sauce,
glazed french baby onion and herb-roasted potato.*

El dulce final - A sweet ending

Coulant de chocolate fluido y crema helada de turrón Suprema.

Dark chocolate coulant and Suprema-quality turrón (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) Martín Códax Organistrum - Albariño 100%.

Vino tinto - Red wine

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. XR – Tempranillo y Graciano.

Aguas minerales (con gas o sin gas) - Mineral waters (still or sparkling).

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 120€ - IVA INCLUIDO

COVER CHARGE PER PERSON €120 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

For the little ones, ask for our children's menu.

RESTAURANTE ASADOR GERARDO

Don Ramón de la Cruz, 86 | 28006 Madrid | www.restaurantegerardo.com