



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

Crema fina de langosta y gamba roja.

Lobster and red shrimp cream soup.

Gambas de Huelva hervidas - Boiled prawn from Huelva.

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

Merluza de pincho con Bilbaína de estragón y verduritas de invierno.

Line-caught hake with a Bilbao-style sauce made with tarragon and winter vegetables.

Sorbete refrescante de frutos rojos - Refreshing red berries sorbet.

Solomillo de ternera madurada en Périgord de boletos, trufa negra y cebollitas glaseadas.

*Dry-aged beef fillet in a sauce Périgourdine of boletus mushrooms sauce,
black truffles and glazed pearl onions.*

El dulce final - A sweet ending

Tarta de queso cremosa con helado de turrón Suprema.

Creamy cheesecake and Suprema-quality turrón (nougat) ice cream.

Café Árábica 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 120,00 € - IVA INCLUIDO

COVER CHARGE PER PERSON €120,00 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil - For the little ones, ask for our children's menu.

BARRIL DE ALCÁNTARA

C/Alcántara, 30 | 28006 Madrid | 91 401 33 05 | www.elbarrildealcantara.com