



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 caliente de bogavante y timbal de centolla.

Hot cream of lobster with a King crab timbale.

Carabinero de Isla Cristina al horno en jugo de su coral.

Oven-baked large red prawn in large red prawn coral juice.

Merluza de pincho en Bilbaína de espumoso y verduritas grillé.

Line-caught hake in Bilbaína sauce made with sparkling wine and grilled veggies.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana - Refreshing sicilian mandarin sorbet.

Tournedó de vacuno madurado en perigourdine de trufa negra,

hongos, cebollitas glaseadas y patatas rustidas a las finas hierbas.

Aged beef tournedo in a black truffle perigourdine sauce, mushroom,

glazed baby onions and herb-roasted potatoes.

El dulce final - A sweet ending

Cremoso de tiramisú con Mascarpone y soletilla de café expreso.

Creamy tiramisú with Mascarpone cheese and espresso coffee-soaked sponge fingers.

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 130,00€ - IVA INCLUIDO.

COVER CHARGE PER PERSON €130,00 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, menú infantil – For the little ones, Children's menú.

RESTAURANTE EL BARRIL DE ORENSE

Basílica, 15-17 28020 Madrid Tfno. 91 555 30 27 www.elbarril.de.orensen.com