



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 roja y carabinero.

Cream soup red spiny lobster and large red prawn.

Salpicón de bogavante y gamba de costa en vinagreta de su coral.

Lobster and coastal shrimp salad in lobster coral vinaigrette.

Merluza de pincho asada a la Bilbaína ligera con verduritas de invierno.

Line-caught hake with a light Bilbaína sauce and winter vegetables.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana al espumoso.

Refreshing sicilian mandarin with sparkling wine.

Tournedó de vacuno madurado en jugo trufado en jugo trufado,

setas de invierno y patatas gajo a las finas hierbas.

Aged beef tournedó in truffled sauce with winter mushrooms and turned, herbed potato wedges.

El dulce final - A sweet ending

Torrija brioche con crema helada de turrón Suprema.

French toast brioche and Suprema-quality turrón (nougat) ice cream.

Café Árabe 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.

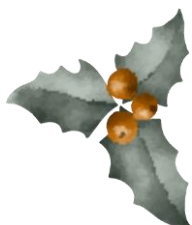
Uvas de la Suerte - Twelve lucky grapes.

PRECIO POR PERSONA 160,00 € - IVA INCLUIDO

COVER CHARGE PER PERSON €160,00 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

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



RESTAURANTE EL BARRIL DE RECOLETOS

C/ Recoletos, 9 | 28001 Madrid | Tfno: 91 436 11 01 www.elbarrilderecoletos.com