

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 Cordón Rouge.

Jamón y lomo ibérico puro bellota al cort.

Sliced acorn-fed iberian cured ham and loin.

Para seguir- Followed by

Bisqué de langosta con su timbal de carabinero y huevas de trucha.

Lobster bisque with King crab timbale and trout roe.

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 con cremoso de puerro, verduras de invierno y patatas avellana.

Line-caught hake, leek purée, winter vegetables and hazelnut potatoes.

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

Refreshing sicilian mandarin sorbet.

*Tournedó de solomillo de ternera madurada en perigourdine de trufa y hongos,
patatas al tomillo y cebollitas glaseadas.*

Aged beef tournedó in mushroom and truffle perigourdine sauce,

Thyme-scented potatoes and glazed baby onions.

El dulce final - A sweet ending

Tres texturas de chocolate con Chantilly de avellana y frutos del bosque.

Three chocolate textures, hazelnut Chantilly and wild berries.

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 Cordón 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 GRAN BARRIL DE CASTELLANA

www.granbarrildecastellana.com