



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 langosta y gamba roja - Lobster and red prawn bisque.

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 ligera con verduritas de invierno.

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

Sorbete refrescante de mandarina siciliana - Refreshing sicilian mandarin

Tourné de solomillo de vacuno madurado estilo Stroganoff, con patatas confitadas.

Dry-eged beef tournedo, Stroganoff-style and potatoes confit.

El dulce final - A sweet ending

Torrija brioche con crema helada de turrón de Jijona.

Brioche French toast with Jijona 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 160,00€ - IVA INCLUIDO.

COVER CHARGE PER PERSON €160,00 - VAT INCLUDED

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

RESTAURANTE LA ENTRETENIDA

C/ Cervantes 16 | 28014 Madrid | Tfno. 91 737 75 88 www.laentretenida.com