

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 corte.

Sliced acorn-fed iberico cured ham and loin.

Para seguir - Followed by

Bisqué de langosta roja y timbal de gamba roja.

Red spiny lobster bisque with red shrimp 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 braseada a la Donostiarra y verduritas grillé.

Braised line-caught hake, San Sebastian-style and grilled veggies.

Sorbete refrescante de frutos rojos – Refreshing red berries sorbet.

Tourné de vacuno madurado en perigourdine de boletos y trufa,

cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.

Aged beef tournedo in a boletos mushroom and truffle perigourdine sauce,
glazed french baby onions and herbed, turned potatoes.

El dulce final - A sweet ending

Tarta de queso con caramelo Toffee y crema helada de turrón Suprema

Artisanal cheesecake with a caramel Toffee sauce and Supreme-quality nougat ice cream.

Café Árabica 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.

COVER CHARGE PER PERSON €160 - VAT INCLUDED

PRECIO POR PERSONA 160€ - IVA INCLUIDO

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

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

PARRILLA EL BARRIL

San Agustín, 13 | Madrid 28014 | Tfno. 91 186 36 26 | www.parrillaelbarril.com

