



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 lubrigante y timbal de centollo - Lobster bisque and spider crab timbale.

Gambas de Huelva hervidas - Boiled prawn from Huelva.

Cigalas de Marín hervidas al punto de sal - Norway lobsters from Marín boiled with salt.

Rape de costa en velouté de carabinero y patatas al confit.

Baked monkfish with red prawn velouté and confit potatoes.

Sorbete de manzana verde con aguardiente de Ribeiro.

Green apple sorbet with Ribeiro eau-de-vie.

Tournedó de ternera gallega madurada, en jugo trufado de setas de invierno,

cebollitas glaseadas y pimientos de Padrón.

Galician matured beef tournedó in a winter mushroom truffled jus,
glazed baby onions and Padrón peppers.

El dulce final - A sweet ending

Quesada gallega con crema helada de turrón Suprema.

Galician cheesecake with a Supreme 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 Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte - Twelve lucky grapes.

PRECIO POR PERSONA 120€ - IVA INCLUIDO

COVER CHARGE PER PERSON €120 - VAT INCLUDED

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

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

RESTAURANTE LA PULPERÍA DE MILA

Lagasca, 11 | 28001 Madrid | Tfno. 91 576 00 85 | www.lapulperiademila.com