



**CENA DE GALA
NOCHEVIEJA 2023-24**

APERITIVO DE BIENVENIDA

(A.O.C. CHAMPAGNE) G.H. MUMM CORDÓN ROUGE.
JAMÓN Y LOMO IBÉRICO PURO BELLOTA AL CORTE.

PARA SEGUIR

BISQUÉ DE BOGAVANTE Y CARABINERO.



VIEIRA CON SU CORAL Y CHALOTAS POCHADAS AL ALBARIÑO.



LUBINA DE PINCHO AL HORNO CON BILBAÍNA AL ESTRAGÓN Y VERDURITAS DE INVIERNO.



SORBETE REFRESCANTE DE FRUTOS DEL BOSQUE.



TOURNEDÓ DE TERNERA MADURADA EN PERIGOURDINE DE SETAS Y TRUFA
CON CEBOLLITAS FRANCESAS GLASEADAS Y PATATAS A LAS FINAS HIERBAS.

EL DULCE FINAL

TARTA DE QUESO CREMOSA, HECHA EN CASA CON CARAMELO TOFFEE
Y CREMA HELADA DE TURRÓN DE JIJONA.
CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.
DULCES NAVIDEÑOS.

NUESTRA BODEGA

VINO BLANCO

(D.O. RÍAS BAIXAS) PAZO DE SAN MAURO - ALBARIÑO.

VINO TINTO

(D.O. CA. RIOJA) MARQUÉS DE RISCAL RVA. TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO.
AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

PARA RECIBIR EL AÑO NUEVO

(A.O.C. CHAMPAGNE) G.H. MUMM CORDÓN ROUGE.
UVAS DE LA SUERTE.

PRECIO POR PERSONA 120,00€ - IVA INCLUIDO

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS, SOLICITE NUESTRO MENÚ INFANTIL.

RESTAURANTE GERARDO

Alberto Alcocer, 46 bis | 28016 Madrid | Tfno. 91 457 94 59 | www.gerardoalcocer.com