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

Bisque de lubrigante y andaricas.

***

Vieira con su coral al horno con chalota pochada al Albariño.

***

Lubina de anzuelo con ajada de pimentón de la Vera y patatas al confit.

***

Sorbete de manzana verde con aguardiente de Ribeiro.

***

Solomillo de ternera gallega madurada, en jugo trufado de setas de invierno cebollitas glaseadas y pimientos de padrón

El dulce final

Quesada gallega con crema helada de turrón Suprema.
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 Nuevo Año

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Uvas de la Suerte.

Precio por persona 110,00€ - IVA incluido

Para los mas pequeños, solicite nuestro menu infantil.

RESTAURANTE LA PULPERÍA DE MILA
Lagasca, 11 | 28001 Madrid | Tfno. 91 576 00 85 | www.lapulperiademila.com