



Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Jamón ibérico de bellota al corte.

Para seguir

Bisque de langosta y cangrejo real.

Foie fresco de pato con confitura de higos, teja de cristal y reducción de Oloroso.

Vieira con su coral y chalota pochada al vino de Cangas.

Segundos platos a elegir

Rodaballo a la brasa con su Bilbaína ligera.

Merluza de pincho con centollo.

Lomo de buey a la brasa con pimientos de piquillo confitados .

Solomillo de vacuno mayor en salsa Perigourdini de boletus y trufa negra

Sorbete refrescante de naranja sanguina.

El dulce final

Tarta de queso del valle de Narcea con frutos rojos.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

Nuestra bodega

Vino blanco- (D.O. Rías Baixas) Pazo de Barrantes - Albariño.

Vino tinto - (D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.
Aguas minerales (con gas o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.

Para recibir el Nuevo Año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.
Uvas de la Suerte.

Precio por persona 95,00 € - Iva incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.

RESTAURANTE TEITU

C/ Poeta Joan Maragall, 20 | 28020 Madrid | Tfno: 91 556 21 14 | www.teituidreria.com