



## CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA 2019-2020

### *Aperitivo de bienvenida*

(A.o.c.: Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Langostinos de trasmallo con guacamole.

Salmón marinado con mango y aceite de sésamo.

### *Para seguir*

Crema de calabaza, castañas y emulsión de albahaca.



Carabinero de Isla Cristina horneado en su propio jugo.



Alcachofas floreadas a la parrilla con laminado de foie de pato.



Merluza en pincho con chutney de tomate y mahonesa de wasabi.



Sorbete refrescante de naranja sanguina con Cointreau.



Roast beef de buey Black Angus con patatas rústicas a las finas hierbas.

### *El final más dulce*

Strudel de manzana con crema helada de turrón Suprema.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces navideños.

### *Para recibir el Nuevo Año*

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la suerte.

### *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 gas o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.

Precio por persona 110€ - IVA incluido

Para los más pequeños, menú infantil( consútenos).

**OTER BAR RESTAURANTE**

C/ Claudio Coello, 71 | 28001 Madrid | Tfno: 91 431 67 70/71 | [www.restauranteoter.com](http://www.restauranteoter.com)