



Cena de Gala Nochevieja 2022-23

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

Terrina de foie de pato en reducción de Oporto, confitura de higos y pan de pasas.

Para seguir

Crema fina de bogavante y gamba roja.

Selección de cigalas y gambas blancas de Huelva hervidas al punto de sal.

Sorbete refrescante de fresas silvestres.

*Solomillo de vacuno madurado en perigourdine de boletus, trufa negra
y cebollitas glaseadas.*

El dulce final

Tarta de queso cremosa con Toffee y helado de turrón Suprema.

Café Árábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Riva.- Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con gas o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 100,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

BARRIL DE ALCÁNTARA

C/Alcántara, 30 | 28006 Madrid | 91 401 33 05 | www.elbarrildealcantara.com