



**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 FRESCO DE PATO CON REDUCCIÓN DE OPORTO,
CONFITURA HIGOS Y PAN DE PASAS.

PARA SEGUIR

CONSOMÉ DE AVE AL JEREZ.

SELECCIÓN DE GAMBAS Y CIGALAS DE HUELVA HERVIDAS AL PUNTO DE SAL.

SORBETE REFRESCANTE DE LIMÓN SICILIANO.

SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR EN PERIGOURDINE DE BOLETOS,
TRUFA NEGRA Y PATATAS A LAS FINAS HIERBAS.

EL DULCE FINAL

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y HELADO 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. RESERVA - 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 90€ - IVA INCLUIDO
PARA LOS MÁS PEQUEÑOS, MENÚ INFANTIL. (CONSÚLTENOS).

RESTAURANTE ASADOR GERARDO

Don Ramón de la Cruz, 86 | 28006 Madrid | www.restaurantegerardo.com