



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

Bisqué caliente de bogavante y gamba roja.

Tartar de salmón real, alga wakame y huevas de trucha.

Para seguir

Carabinero de Isla Cristina al horno en jugo de su coral.

Sorbete refrescante de violeta.

Tostón de cochinillo en su jugo con escama de sal y ravioli de piña.

El final más dulce

Coulant de chocolate negro y crema helada de turrón Suprema.

Café Árábica 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 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 150€ - IVA INCLUIDO

Para los más pequeños, solicite nuestro menu infantil.

OTER BAR RESTAURANTE

C/ Claudio Coello, 71 | 28001 Madrid | Tfno: 91 431 67 70/71 | www.restauranteoter.com