



Cena de Gala Nochevieja 2022-23

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

Terrina de foie de pato al Oloroso con confitura de higos y teja de pan de pasas.

Para seguir

Bisque de langosta roja y timbal de bogavante.

Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de sus corales.

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

Tournedo de vacuno madurado en perigourdine de boletus y trufa negra,
cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.

El dulce final

Coulant de chocolate negro y crema helada 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 Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con gas o sin gas).

Para recibir el Nuevo Año

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

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 150,00 € - Iva incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

PARRILLA EL BARRIL

San Agustín, 13 | Madrid 28014 | Tfno. 91 186 36 26 | www.parrillaelbarril.com