



## 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 Pedro Ximénez y pan de pasas.

### Para seguir

Bisque de bogavante y timbal de carabinero.

•••

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

•••

Sorbete refrescante de naranja Sanguina.

•••

Solomillo de vacuno madurado en perigourdine de setas y trufa negra,  
cebollitas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.

### El dulce final

Coulant de chocolate negro y crema helada de turrón de Jijona.

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 Riva.- Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con o sin gas).

### Para recibir el Nuevo Año

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

Uvas de la Suerte.

**Precio por persona 90,00€ - IVA incluido**

**Para los más pequeños, menú infantil. (Consúltenos).**

RESTAURANTE TABERNA MODERNA

C/ Fernán González, 50 | 28009 Madrid | Tfno. 91 504 45 07

[www.taberna-moderna.com](http://www.taberna-moderna.com)