



Cena de Gala de Nochevieja 2022-23

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

Foie fresco de pato con confitura de higos, teja de cristal y reducción de Pedro Ximénez.

Para seguir

Bisqué de bogavante y andaricas.

Carabinero al horno en jugo de sus corales.

Sorbete refrescante de manzana Smith y aguardiente de sidra.

Carrillera de ternera estofada al vino de Cangas, jugo trufado de setas de invierno,
patatas gajo y chalotas glaseadas.

El dulce final

Tarta de queso Vidiago con confitura de frutos rojos y crema helada de turrón.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces Navideños.

Nuestra bodega

Vino blanco - (D.O. Rías Baixas) Dazo 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 150,00 € - Iva incluido
Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

RESTAURANTE TEITU

C/ Poeta Joan Maragall, 20 | 28020 Madrid | Tfno: 91 556 21 14 | www.teitusedreria.com