



Cena de Gala Nochevieja 2024-25

Aperitivo de bienvenida

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

Para seguir

Bisque de bogavante y tímbal de centolla.



Gambas de Huelva cocidas.

Cigalas de Marín hervidas al punto de sal.



Lubina de estero al horno con Bilbaína de espumoso y verduras Grillé.



Sorbete refrescante de mandarina siciliana.



Solomillo Wellington en Périgord de setas y trufa negra.

El dulce final

Coulant de chocolate negro con crema helada de turrón Suprema.

Café arábico e infusiones naturales.

Dulces navideños.

Nuestra bodega

Vino Blanco

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax Organístrum - Albariño 100%.

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva XR - Tempranillo y Graciano.

Aguas minerales (con gas o sin gas).

Para recibir el Año Nuevo

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

Uvas de la Suerte.

Precio por persona 130,00€ - IVA incluido
Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

RESTAURANTE GERARDO

Alberto Alcocer, 46 bis | 28016 Madrid | Tfno. 91 457 94 59 | www.gerardoalcocer.com