



## 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](http://www.gerardoalcocer.com)