




## 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 langosta roja y timbal de gamba roja.

\*\*\*

Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de su coral.

\*\*\*

Merluza de pincho braseada a la Donostiarra con verduritas grillé.

\*\*\*



Sorbete refrescante de frutos rojos.

\*\*\*

Tournedó de vacuno madurado con Perigord de boletus y trufa,  
cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.


### El dulce final

Tarta de queso con caramelo Toffee y crema helada de turrón Suprema.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces navideños.

### Nuestra bodega



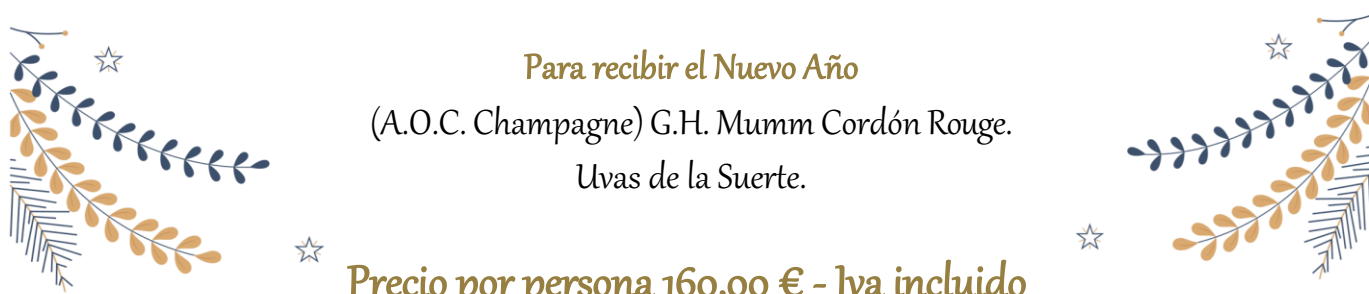
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax Organistrum - Albariño 100%.

### Vino tinto

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

Aguas minerales (con gas o sin gas).

### Para recibir el Nuevo Año



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

Uvas de la Suerte.

**Precio por persona 160,00 € - 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](http://www.parrillaelbarril.com)