



## *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 lubrigante y timbal de centolla.*

\*\*\*

*Gambas blancas de Huelva hervidas.*

*Cigalas de cocidas de Marín al punto de sal.*

\*\*\*

*Rape de costa en velouté de carabinero y patatas al confit.*

\*\*\*

*Sorbete de manzana verde con aguardiente de Ribeiro.*

\*\*\*

*Tournedó de ternera gallega madurada, en jugo trufado de setas de invierno,  
cebollitas glaseadas y pimientos de Padrón.*

### *El dulce final*

*Quesada gallega con 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 120,00€ - IVA incluido**  
**Para los más pequeños, solicite nuestro menu infantil.**

RESTAURANTE LA PULPERÍA DE MILA

Lagasca, 11 | 28001 Madrid | Tfno. 91 576 00 85 | [www.lapulperiademila.com](http://www.lapulperiademila.com)