



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