

Cena de Gala

Nochevieja 2024-25

Aperitivo de Bienvenida

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

Empezamos

Bisque de langosta roja y timbal de carabineros.

Para seguir

*Gambas de Huelva cocidas.
Cigalas de Marín hervidas al punto de sal.*

• • •

Lubina de pincho a la Bilbaína de estragón y verduritas torneadas

• • •

Sorbete refrescante de frambuesa.

• • •

*Tournedó de vacuno madurado en Périgord de setas y trufa negra,
cebollitas francesas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.*

El dulce final

*Tocino de cielo al caramelo con crema helada de turrón Suprema.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces navideños.*

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - 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 Cordon Rouge.
Uvas de la Suerte.*

Precio por persona 110,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, menú infantil. (Consúltenos).

RESTAURANTE TABERNA MODERNA

C/ Fernán González, 50 | 28009 Madrid | Tfno. 91 504 45 07

www.taberna-moderna.com