



Cena de Gala Nochevieja 2025-26

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Bisque de langosta roja y timbal de centolla.

Gamba de Huelva cocida al punto de sal.

Cigalas de Marín hervidas al laurel.

*Suprema de Lubina de pincho a la Bilbaína de estragón
con verduritas grillé.*

Sorbete refrescante de maracuyá imperial.

*Centro de solomillo de vacuno madurado,
en Perigord trufado de setas de invierno,
patatas a las finas hierbas y chalotas glaseadas.*

El dulce final

*Tocino de cielo al caramelo
con crema helada de turrón Suprema.*

Café Árábica 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

Copa de 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.

RESTAURANTE MARISQUERÍA EL TELÉGRAFO

C/ Padre Damián, 44 | 28036 Madrid | Tfno. 91 359 70 83 |

www.eltelegrafomarisqueria.com