Cena de Gala
Nochevieja 2026-27

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 carabinero

***

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

***

Lubina de estero a la bilbaína de estragón y verduritas torneadas.

***

Sorbete refrescante de frutos rojos y hierbabuena

***

Tournedó de vacuno madurado en Périgord de trufa negra,
hongos, cebollitas glaseadas y patatas rustidas a las finas hierbas

El dulce final

Coulant de chocolate fluido y 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.

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 130€ - Iva incluido

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

RESTAURANTE ASADOR GERARDO

Don Ramón de la Cruz, 86 | 28006 Madrid | www.restaurantegerardo.com