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

Crema fina de langosta roja y carabineros.
***
Gambas blancas de Huelva cocidas al punto de sal.
Cigalas terciadas de Marín hervidas al laurel.
***
Lubina de pincho a la Donostiarra y verduritas grillé.
***
Sorbete refrescante de frutos rojos.
***
Tournedó de Solomillo de ternera en Périgord de boletos,
trufa negra , chalotas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.

El dulce final

Tarta de queso cremosa con helado 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 130,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

BARRIL DE ALCÁNTARA
C/Alcántara, 30 | 28006 Madrid | 91 401 33 05 | www.elbarrildealcantara.com