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

Bisqué de langosta roja y timbal de carabineros

* * *

Gamba de Huelva cocida al punto de sal.
Cigalas de Marín hervidas al laurel.

* * *

Lubina de pincho a la Donostiarra con verduritas torneadas.

* * *

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

* * *

Tournedó de solomillo de vacuno madurado en Périgord de boletos y trufa negra
con cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.

El dulce final

Tocinillo de Cielo al Pedro Ximenez 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.

Vino tinto

(D.O.Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. 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 140€ - Iva incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

RESTAURANTE BARRIL DE ARGÜELLES
C/Andrés Mellado, 69 | 28015 Madrid | Tfno.: 91 544 36 15 | www.elbarrildearguelles.com