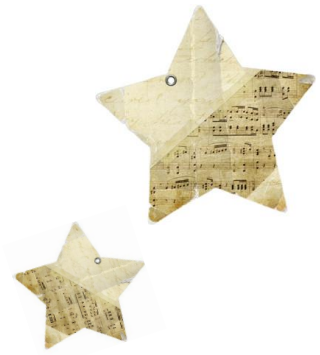

Cena de Gala
Nochevieja 2026-27

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 centolla.

•••

Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de su coral.

•••

Lubina de pincho a la Bilbaína de espumoso y verduritas grille.

•••

Sorbete refrescante de cereza y guinda.

•••

Tournedó de vacuno madurado en salsa Perigord trufada con boletos,
chalotas glaseadas y patatas gajo a las finas hierbas.

El dulce final

Torrija brioche con crema helada de turrón de Jijona.
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

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.
Uvas de la Suerte.

Precio por persona 170,00€ - Iva incluido.

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

RESTAURANTE BARRIL DE LAS CORTES
C/ Carrera de San Jerónimo, 17 | 28014 Madrid fno: 91 737 94 54 / 672 071 619 | www.barrildelascortes.com