Cena de Gala
Nochevieja 2026-27

Aperitivo de Bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Jamón y lomo ibérico, puro bellota.

Para seguir

Bisque de langosta roja y centolla.

* * *

Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de su coral.

* * *

Bacalao alta cocina al pil-pil con patata confitada a las finas hierbas.

* * *

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

* * *

Tournedó de vacuno madurado en demiglace de hongos y trufa negra
con cebollitas francesas glaseadas y pimientos confitados.

El dulce final

Torrija brioche 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 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 LETRAS

c/ Cervantes, 28 esquina a San Agustín | 28014 Madrid | T-91 186 36 32 | www.elbarrildelasletras.com