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 fino de carabinero y centolla.

* * *

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

* * *

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

* * *

Sorbete refrescante de frutos del bosque.

* * *

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

El dulce final

Cremoso de tiramisú con Mascarpone y soletilla de café expreso.

Café arábica e infusiones naturales.
Dulces navideños.

Nuestra bodega

(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 140,00€ - Iva incluido.

Para los más pequeños, menú infantil.

RESTAURANTE EL BARRIL DE ORENSE
Basílica, 15-17 28020 Madrid Tfno. 91 555 30 27 www.elbarril de orense.com