

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 Bogavante y timbal carabineros
***
Gambas de Huelva cocidas al punto de sal
Cigalas de Marín hervidas al laurel
***
Lubina de pincho asada a la Bilbaína ligera con verduritas de invierno.
***
Sorbete refrescante de mandarina siciliana al espumoso.
***
Tournedó de vacuno madurado en jugo trufado, setas de invierno
y patatas gajo a las finas hierbas.

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 100%.

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 170,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

RESTAURANTE EL BARRIL DE RECOLETOS
C/ Recoletos, 9 |28001 Madrid |Tfno: 91 436 11 01 www.elbarrilderecoletos.com