

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 Donostiarra con verduritas grille.

* * *

Sorbete refrescante de mandarina siciliana .

* * *

Tournedo de vacuno madurado en Demiglace de trufa negra,
hongos, chalotas glaseadas y patatas rustidas a las finas hierbas.

El dulce final

Tarta de queso fundente 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

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Uvas de la Suerte.

Precio por persona 170,00€ - Iva incluido.

Para los más pequeños, menú infantil.

RESTAURANTE BARRIL DE LA MORALEJA
C/Estafeta, 4 - Plaza de la Fuente s/n | LA MORALEJA ALCOBENDAS – MADRID | www.elbarrilmoraleja.com