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 carabineros.
***
Gambas de Huelva hervidas al punto de sal.
Cigalas de Marín cocidas al laurel.
***
Suprema de Lubina de pincho a la Bilbaína de estragón
y verduritas torneadas.
***
Sorbete refrescante de violeta.
***
Centro de solomillo en perigord trufado
patatas gajo a las finas hierbas y pimiento rojo asado ala leña.

El dulce final
Tarta tatín de manzana Golden, Chantilly
y 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
(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.

EL GRAN BARRIL DE NACIONES
PLAZA MAR CARIBE 1 23 | 28043 MADRID | Tfno; 91 979 89 81 / Móvil: 639 884 498 www.granbarrildenaciones.com