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 Donostiarra de espumoso
y verduritas torneadas.
***
Sorbete refrescante de mandarina siciliana.
***
Roastbeef de ternera de Ávila en demiglace trufado,
patatas risoladas y chalotas confitadas.

El dulce final

Delicias de peras al vino, cremoso de turrón y helado de caramelo a la sal.
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.

RESTAURANTE EL GRAN BARRIL
C/ Goya, 107 | 28009 Madrid | Tfno: 91 431 22 10 | www.elgranbarril.com