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 carabineros con ravioli de txangurro.

***

Vieira a la brasa con sabayón trufado.

***

Tronco de rape a la brasa con beurre blanc de citronela
e hinojo asado.

***

Sorbete refrescante de mandarina y yuzu
con aroma de tomillo limonero.

***

Costilla de Angus lacada con demiglace de Pedro Ximénez
y pavé de patatas

El dulce final

Porfaite de higos con fondan de chocolate
y crujiente de nuez tostada.

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.

GAYARRE STEAK HOUSE
Paseo de la Castellana, 118 / Paseo de La Habana, 1 / 28046 Madrid