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 y timbal de carabinero.

•••

Gambas de Huelva cocidas al punto de sal.
Cigalas de Marín hervidas al laurel.

•••

Lubina de pincho a la escama de patata
con Bilbaína de espumoso y verduritas grillé .

•••

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

•••

Solomillo Wellington en Périgord de setas y trufa negra.

El dulce final

Tiramisú de Mascarpone, Amaretto y cacao amargo.

Café arábico 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 Año Nuevo

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

Precio por persona 140,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

RESTAURANTE NUEVO GERARDO
Alberto Alcocer, 46 bis | 28016 Madrid | Tfno. 91 457 94 59 | www.gerardoalcocer.com