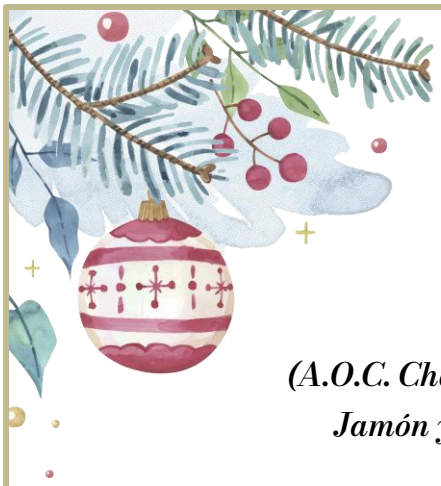

Cena de Gala

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 gamba alistada.

***

Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de su coral.

***

Lubina de pincho a la Bilbaína de espumoso con verduritas torneadas.

***

Sorbete refrescante de mandarina siciliana.

***

Tournedó de vacuno madurado estilo Strogonoff
con patatas a las finas hierbas.

El dulce final

Torrija brioche 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, pregunte por nuestro menú infantil.

RESTAURANTE LA ENTRETENIDA
C/ Cervantes 16 | 28014 Madrid | Tfno. 91 737 75 88 www.laentretenida.com