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.

***

Foie fresco de pato en confitura de higos y pan de pasas.

Para seguir

Bisque de Bogavante, timbal de centolla y huevas de trucha.

***

Vieira horneada con su coral y chalota pochada al espumoso.

***

Rape de tripa negra en velouté de carabinero y verduritas al dente.

***

Sorbete refrescante de violeta.

***

Tournedó de vacuno madurado con demiglace trufado
y patatas gajo rustidas las finas hierbas.

El final más dulce

Torrija brioche con 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€ - IVA INCLUIDO

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

OTER BAR RESTAURANTE
C/ Claudio Coello, 71 | 28001 Madrid | Tfno: 91 431 67 70/71 | www.restauranteoter.com