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 gamba roja.
***
Carabinero de Isla Cristina horneado en jugo de su coral.
***
Lubina de pincho braseada a la bilbaína de espumoso
con verduritas grille.
***
Sorbete refrescante de frutos rojos y menta.
***
Tournedó de vacuno madurado con Perigord de boletus y trufa,
cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.

El dulce final
Tarta de queso con caramelo Toffee y crema helada de turrón de Jijona.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces navideños.

Nuestra bodega
(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.

PARRILLA EL BARRIL
San Agustín, 13 | Madrid 28014 | Tfno. 91 186 36 26 | www.parrillaelbarril.com