Cena de Gala
Nochevieja 2026-27

Aperitivo de Bienvenida
(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Jamón y lomo puro bellota al corte.

Empezamos
Bisque de bogavante y timbal de carabineros.

Para seguir
Gambas de Huelva cocidas.
Cigalas de Marín hervidas al punto de sal.

•••

Lubina de pincho a la Bilbaína de estragón y verduritas torneadas.

•••

Sorbete refrescante de cereza y guinda.

•••

Solomillo de vacuno madurado en demiglace de setas y trufa negra, cebollitas francesas y patatas gajo a las finas hierbas.

El dulce final
Tiramisú cremoso de Mascarpone, soletilla de café expreso y cacao.

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 120,00€ - IVA incluido
Para los más pequeños, menú infantil. (Consúltenos).

RESTAURANTE TABERNA MODERNA
C/ Fernán González, 50 | 28009 Madrid | Tfno. 91 504 45 07
www.taberna-moderna.com