Cena de Gala
Nochevieja 2026-27

Aperitivo de Bienvenida

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

Para seguir

Bisque de bogavante y timbal de centolla.
***
Gamba de Huelva cocida al punto de sal.
Cigalas de Marín hervidas al laurel.
***
Suprema de lubina de pincho a la Bilbaína de espumoso
con verduritas torneadas
***
Sorbete refrescante de mandarina siciliana
***
Tournedó de vacuno madurado,
en demiglace de trufa y setas de invierno,
patatas a las finas hierbas y chalotas glaseadas.

El dulce final

Cremoso de tiramisú, soletilla de café expreso y gelatina de Amaretto
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

Copa de 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.

RESTAURANTE MARISQUERÍA EL TELÉGRAFO
C/ Padre Damián, 44 | 28036 Madrid | Tfno. 91 359 70 83 |
www.eltelegrafomarisqueria.com