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 con confitura de higos y pan de pasas.

Para seguir

Crema fina de apio-nabo, boletos y trufa negra.

***

Carabinero de Isla Cristina en jugo de su coral.

***

Sorbete refrescante de frutos rojos y hierbabuena.

***

Tournedó de vacuno madurado en Périgord de trufa negra y hongos
con pimientos italianos asados a la leña y patatas gajo rustidas a las finas hierbas.

El dulce final

Coulant de queso fluido con frutos rojos y 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 140,00€ - Iva incluido

Para los más pequeños, menú infantil.

RESTAURANTE VERDURA Y BRASA
Espronceda, 27 | 28003 Madrid | Tfno: 91 535 39 02