



## Cena de Gala de Nochevieja 2019-2020

### Aperitivo de Bienvenida

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

### Para seguir

Bisque de langosta roja y cangrejo real.

\*\*\*

Terrina de foie de pato al PX. con confitura de higos y teja de pan de pasas.

\*\*\*

Carabinero de Isla al horno en su propio jugo.

\*\*\*

Lubina de pincho braseada a la Bilbaína de espumoso y verduritas de invierno.

\*\*\*

Sorbete refrescante de frutos rojos.

\*\*\*

Solomillo de vacuno mayor en Perigourdini de boletos,  
cebollitas francesas glaseadas y patatas torneadas a las finas hierbas.

### El dulce final

Souffle de chocolate negro y crema helada 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 Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con gas o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.

### Para recibir el Nuevo Año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

**Precio por persona 125,00 € - Iva incluido**

**Para los más pequeños, cena a la carta.**

**PARRILLA EL BARRIL**

San Agustín, 13 | Madrid 28014 | Tfno. 91 186 36 26 | [www.parrillaelbarril.com](http://www.parrillaelbarril.com)