



*Cena de Gala
Nochevieja 2022-23*

Aperitivo de bienvenida

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

Empezamos

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

Para seguir

Bisqué de langosta roja y carabinero.

•••

Cigalas y gambas de Huelva hervidas al punto de sal.

•••

Sorbete refrescante de clementina.

•••

*Tournedo de ternera madurada en perigourdine de setas y trufa
con cebollitas francesas glaseadas y patatas a las finas hierbas.*

El dulce final

*Coulant de chocolate negro con crema halada 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 Rva. Tempranillo, Graciano y Mazuelo.
Aguas minerales (con o sin gas).*

Para recibir el Año Nuevo

*(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.
Uvas de la Suerte.*

Precio por persona 150,00€ - IVA incluido

Para los más pequeños, solicite nuestro menú infantil.

RESTAURANTE GERARDO

Alberto Alcocer, 46 bis | 28016 Madrid | Tfno. 91 457 94 59 | www.gerardoalcocer.com