



Cena de Gala Nochevieja 2023-24

Aperitivo de bienvenida

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

Para seguir

Bisque de langosta roja y timbal de carabineros

Vieira con su coral y chalota pochada al Espumoso.

Lubina de estero en bilbaína de estragón, con pimientos italianos asados.

Sorbete refrescante de violeta.

*Medallón de solomillo de vacuno madurado, con perigourdine de setas y trufa negra,
cebollitas francesas glaseadas y patatas gajo rustidas las finas hierbas.*

El final más dulce

Tarta de queso cremosa con caramel Toffee 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 Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

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 150€ - IVA INCLUIDO

Para los más pequeños, solicite nuestro menu infantil.

OTER BAR RESTAURANTE

C/ Claudio Coello, 71 | 28001 Madrid | Tfno: 91 431 67 70/71 | www.restauranteoter.com