

RESTAURANTE GERARDO

Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid

Tfno. 91 457 94 59

www.gerardoalcocer.com

Cena de Gala de Nochevieja 2017-2018

Aperitivo de bienvenida

(A.O.C. Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.

Jamón ibérico puro bellota al corte.

Para seguir

Bisqué de carabinero y cangrejo real.

Terrina de foie de pato en confitura de higos, teja de pan cristal.
y reduccion de Pedro Ximenez

Gambas de Huelva hervidas al punto de sal.

Sorbete refrescante de Clementina .

Vieira con su coral y chalotas pochadas al Cava.

Tournedo de ternera roja en su jugo trufado, foie gras
y patatas torneadas a las finas hierbas.

El dulce final

Coulant de chocolate negro, fresas del bosque caramelizadas
y crema helada de turrón.

Café arábica e infusiones naturales.

Mignardises.

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rías Baixas) Pazo de Barrantes - Albariño.

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo.

Aguas minerales (con o sin gas).

Para recibir el Año Nuevo

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.

Uvas de la Suerte.

Cotillón.

Precio por persona 110 € - Iva incluido

Para los más pequeños, cena a la carta.
Si usted lo desea puede cenar a la carta también.

