



RESTAURANTE BARRIL DE ARGÜELLES
C/Andrés Mellado, 69 28015 Madrid Tfno: 91 544 36 15
www.elbarrildearguelles.com

Cena de Gala de Nochevieja 2014-15

Aperitivo de Bienvenida

A.o.c.: Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge
Bisqué caliente de andaricas

Jamón ibérico de bellota al corte
Foie fresco de pato en tarrina al P.X. con confitura de higos

Gambas blancas de Huelva hervidas
Cigalitas de Isla Cristina hervidas

Carabinero de Isla abierto al horno

Sorbete de mojito

Pularda en su jugo con suave puré de castañas, trufa negra y patatas Duquesa

El dulce final

Soufflé de chocolate caliente con crema helada de turrón

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

Café arábica e infusiones naturales
Dulces navideños

Para recibir el Nuevo Año

Copa de Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge
Uvas de la Suerte

Precio por persona 90,00 € - Iva no incluido

Para los niños, cena a la carta.
Si usted lo desea también puede cenar a la carta en nuestro restaurante.