



A

Menú Nochevieja

Cóctel de bramble collins

Rueda de jamón ibérico con queso curado

Ensalada de langostinos con vinagreta de mango y pimientos confitados

Vieira a la plancha con ajada

Almejas de la Ría en salsa verde

Duo de crujiente de morcilla y mango VS quitteso de cabra y cebolla caramelizada

Canelón relleno de sabores del mar y bechamel trufada

Sorbete de limón al cava

Medallón de Solomillo de Vaca madurada con duxelle de setas y foie glaseado

Torrija de pan brioche con crema pastelera y helado de turrón

Café e infusiones naturales

Surtidos navideños

Brindis con champagne Nicolas Feuillette

Uvas de la suerte y cotillón

DJ en directo

D.O Rueda – Descomunal

D.O Rías Baixas - Vizconde de Barrantes

D.O Ribera del Duero – Señorío de Boccas

D.O Rioja - Amadora

Precio: 165€

** Opción de barra libre 30€ **

(Iva incluido)

*La hora de inicio de la cena será a las 21:00h, se ruega puntualidad.
Acudir para acomodamiento al menos 15 minutos antes del comienzo de la misma.

ARRABAL | Plaza Mayor 23, 28012 | Madrid
eventos@arrabalmadrid.com | +34 648 262 690 - 918 62 94 89

Arrabal
Gastronomía española