



TABLAO FLAMENCO  
**LA CARMELA**

**MENU NOCHEVIEJA 2024**  
NEW YEAR'S EVE MENU 2024

**APERITIVO**

**Vermouth Izaguirre & Gilda del Cantábrico**  
Vermouth & "La Gilda" - Olives, Anchovie & Piparra

**ENTRANTES**

**Jamón Ibérico & Queso Manchego Curado**  
Jamón Ibérico 100% Acorn Fed & Cured Manchego Cheese

**Crema de Bogavante con Croutons y Virutas de Gambón al Ajillo**  
Lobster Creamy Soup with Croutons & Garlic King Prawn shavings

**Langostinos & Gambas Cocidas con Salsa Cocktail**  
King Prawns & Shrimps with Cocktail Sauce

**Sorbete de Mojito**  
Mojito Sorbet

**PRINCIPAL/ MAIN COURSE**

**Merluza de Pincho en Salsa de Carabineros**  
Loin of Hake with Carabineri Sauce  
/or

**Cordero Asado al Estilo Segoviano con Parmentier Trufada**  
Roast Lamb "Segovian Style" & Truffled Parmentier

**Postre Especial**  
New Years Special Dessert

\*Copa de Cava & Uvas de la Suerte\* \*Cava & Lucky New Year's Eve Grapes\*

**Vino Tinto de Rioja o Vino Blanco de Ribera del Duero**  
Red "Rioja" or White "Rivera del Duero" Wine

**250€**

(iva incluido/vat included)

Durante la Cena disfrutaremos del espectáculo de flamenco que todo el mundo habla en Madrid, con Artistas de Primer Nivel.  
During dinner you will see Madrid's Flamenco Show everyone is talking about, with first level artists.

Fiesta post Año Nuevo a partir de las 00.00h. \*Suplemento de 40€ x 2 copas\*

New Year's Eve Party, beginning at 00.00h. \*40€ entrance with 2 drinks included\*

**INFO & RESERVAS- 689 183 604 / e-mail: reservas@tablaolacarmela.com**