

NOCHEVIEJA 2026 - 2027

[A]BRASA

RESTAURANTE

PN
PLANES NOCHEVIEJA

NOCHEVIEJA 2026 - 2027

[A]BRASA

RESTAURANTE

MENÚ FIN DE AÑO

ENTRETENIMIENTOS INDIVIDUALES

Tosta de steak tartar y virutas de cecina
Anchoa en salazón, brioche tostado y mantequilla ahumada
Buñuelos cremosos de bacalao y caviar

ENTRANTE

Cóctel de gambas y salsa rosa clásica

PESCADO

Merluza en salsa verde y almejas

CARNE

Centro de chuleta con pimientos de Lodosa confitados

POSTRES

Tarta cremosa de queso con helado de turrón

BEBIDAS

Vino blanco: O Luar Do Sil D.O Valdeorras (Godello)
Vino tinto: Pago de Capellanes D.O Ribera del Duero (Tempranillo)

Soft Drinks

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

(Copa para brindar)

225,00 €

PN
PLANES NOCHEVIEJA

WWW.PLANESNOCHEVIEJA.COM
INFO@PLANESNOCHEVIEJA.COM

RESTAURANTE ABRASA MORALEJA
PLAZA DE LA MORALEJA, CALLE DE LA ESTAFETA, 2 - 28109 MADRID

NOCHEVIEJA 2026 - 2027

[A]BRASA

RESTAURANTE

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Croquetas muy cremosas de jamon ibérico
Buñuelo cremoso de queso Idiazabal y dulce de manzana
Jamón ibérico y queso manchego
Ensaladilla clásica

PRINCIPAL

Escalope de solomillo con patatas fritas

POSTRE

Tarta de chocolate y praliné de avellanas
Lacassitos de la suerte

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral

Menú disponible hasta 12 años.

160,00 €

PN
PLANES NOCHEVIEJA

WWW.PLANESNOCHEVIEJA.COM
INFO@PLANESNOCHEVIEJA.COM

RESTAURANTE ABRASA MORALEJA
PLAZA DE LA MORALEJA, CALLE DE LA ESTAFETA, 2 - 28109 MADRID

NOCHEVIEJA 2026 - 2027

[A]BRASA

RESTAURANTE

MENÚ VEGETARIANO

Aperitivos individuales

Puerros asados con vinagreta de avellanas.

Alcachofas a la brasa y aceite de oliva virgen extra.

Buñuelo cremoso de queso manchego y dulce de manzana.

Entrante

Berenjena a la brasa con romesco.

Principales

Lasaña crujiente de verduras de invierno.

Arroz cremoso de hongos y parmesano.

Postres

Tarta de queso cremosa con helado de turrón.

Bodega

O Vino blanco: O Luar Do Sil D.O Valdeorras (Godello)

Vino tinto: Pago de Capellanes D.O Ribera del Duero (Tempranillo)

Soft Drinks

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

(Copa para brindar)

225,00 €

PN
PLANES NOCHEVIEJA

WWW.PLANESNOCHEVIEJA.COM

INFO@PLANESNOCHEVIEJA.COM

RESTAURANTE ABRASA MORALEJA

PLAZA DE LA MORALEJA, CALLE DE LA ESTAFETA, 2 - 28109 MADRID

NOCHEVIEJA 2026 - 2027

[A]BRASA

RESTAURANTE

MENÚ CELIACO

Aperitivos individuales

Puerros asados con vinagreta de avellanas.
Alcachofas a la brasa y aceite de oliva virgen extra.
Berenjena a la brasa con romesco.

Entrante

Arroz cremoso de hongos y parmesano.

Principales

Merluza en salsa verde y almejas.
Centro de chuleta con pimientos de Lodosa.

Postres

Sorbete de limón y prosecco.

Bodega

O Vino blanco: O Luar Do Sil D.O Valdeorras (Godello)
Vino tinto: Pago de Capellanes D.O Ribera del Duero (Tempranillo)

Soft Drinks

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL
(Copa para brindar)

225,00 €

PN
PLANES NOCHEVIEJA

WWW.PLANESNOCHEVIEJA.COM
INFO@PLANESNOCHEVIEJA.COM

RESTAURANTE ABRASA MORALEJA
PLAZA DE LA MORALEJA, CALLE DE LA ESTAFETA, 2 - 28109 MADRID

NOCHEVIEJA 2026 - 2027

[A]BRASA

RESTAURANTE

MENÚ VEGANO

Aperitivos individuales

Puerros asados con vinagreta de avellanas.
Alcachofas a la brasa y aceite de oliva virgen extra.
Tartar de remolacha, mostaza-miso y pistacho tostado.

Entrante

Crema de apionabo, frutos secos y brotes frescos.

Principales

Canelón de calabacín y verduras de invierno.
Arroz de hongos y trufa.

Postres

Sorbete de limón y prosecco.

Bodega

O Vino blanco: O Luar Do Sil D.O Valdeorras (Godello)
Vino tinto: Pago de Capellanes D.O Ribera del Duero (Tempranillo)

Soft Drinks

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL
(Copa para brindar)

225,00 €

PN
PLANES NOCHEVIEJA

WWW.PLANESNOCHEVIEJA.COM
INFO@PLANESNOCHEVIEJA.COM

RESTAURANTE ABRASA MORALEJA
PLAZA DE LA MORALEJA, CALLE DE LA ESTAFETA, 2 - 28109 MADRID