

PN
PLANES NOCHEVIEJA

HIPNÓTICO



HIPNÓTICO

PN
PLANES NOCHEVIEJA

MENÚ FIN DE AÑO

ENTRANTES A COMPARTIR

Ostra francesa con aliño cítrico | El imprescindible: steak tartar sobre pan de chapata y gilda | Buñuelos de carabinero | Bikini de foie gras y confitura de zanahorias asadas | Jamón ibérico de bellota | Crudo de lubina con crema de aguacate y aliño cítrico

PRINCIPALES

Merluza al champán

Solomillo a la brasa, jugo de carne y parmentier de patata

POSTRES

Tarta de chocolate y praliné de avellanas

BEBIDAS

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

Vino tinto: Pago de Capellanes - D.O Ribera del Duero

Cerveza y agua mineral

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

(Copa para brindar)

275,00 €

WWW.PLANESNOCHEVIEJA.COM
INFO@PLANESNOCHEVIEJA.COM

RESTAURANTE HIPNÓTICO
PASEO DE LA CASTELLANA, 43 MADRID



HIPNÓTICO

PN
PLANES NOCHEVIEJA

MENÚ VEGETARIANO

APERITIVOS INDIVIDUALES

Bocadito de patata hojaldrada, huevo de codorniz y trufa.

Alcachofas a la brasa y aceite de oliva virgen extra.

Canapé crujiente de yuca negra y tartar de remolacha.

Bocado de berenjena mini a la brasa, queso trufado y pistacho tostado.

Hummus de remolacha, frutos secos y queso feta.

Crema de apionabo, frutos secos y brotes frescos.

PRINCIPALES

Lasaña crujiente de verduras de invierno.

Arroz cremoso de hongos y parmesano.

POSTRES

Tarta de queso cremosa 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

Cerveza y agua mineral

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

(Copa para brindar)

275,00 €

WWW.PLANESNOCHEVIEJA.COM
INFO@PLANESNOCHEVIEJA.COM

RESTAURANTE HIPNÓTICO
PASEO DE LA CASTELLANA, 43 MADRID



HIPNÓTICO

PN
PLANES NOCHEVIEJA

MENÚ CELÍACO

APERITIVOS INDIVIDUALES

Ostra francesa con aliño cítrico.

Bocadito de patata hojaldrada, huevo de codorniz y trufa.

Alcachofas a la brasa y aceite de oliva virgen extra.

El Imprescindible: steak tartar sobre pan sin gluten y coronado con nuestra gilda.

Jamón ibérico de bellota.

Crudo de lubina con crema de aguacate y aliño cítrico.

PRINCIPALES

Merluza al horno.

Solomillo a la brasa y parmentier de patata.

POSTRES

Sorbete de limón y prosecco.

BEBIDAS

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

Vino tinto: Pago de Capellanes - D.O Ribera del Duero

Cerveza y agua mineral

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

(Copa para brindar)

275,00 €

WWW.PLANESNOCHEVIEJA.COM
INFO@PLANESNOCHEVIEJA.COM

RESTAURANTE HIPNÓTICO
PASEO DE LA CASTELLANA, 43 MADRID



HIPNÓTICO

PN
PLANES NOCHEVIEJA

MENÚ VEGANO

APERITIVOS INDIVIDUALES

Bocadito de patata hojaldrada, portobello y trufa.
Alcachofas a la brasa y aceite de oliva virgen extra.
Canapé crujiente de yuca negra y tartar de remolacha.
Berenjena mini a la brasa, salsa de miso y sésamo tostado.
Puerro confitado, coulis de manzana asada y vinagreta de avellana.
Crema de apionabo, frutos secos y brotes frescos.

PRINCIPAL

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

POSTRES

Sorbete de limón y prosecco.

BEBIDAS

Vino blanco: O Luar Do Sil D.O Valdeorras (Godello)
Vino tinto: Pago de Capellanes - D.O Ribera del Duero
Cerveza y agua mineral
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL
(Copa para brindar)

275,00 €

WWW.PLANESNOCHEVIEJA.COM
INFO@PLANESNOCHEVIEJA.COM

RESTAURANTE HIPNÓTICO
PASEO DE LA CASTELLANA, 43 MADRID



HIPNÓTICO

PN
PLANES NOCHEVIEJA

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
Lacasitos de la suerte

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral

Menú disponible hasta 12 años.

160,00 €

WWW.PLANESNOCHEVIEJA.COM
INFO@PLANESNOCHEVIEJA.COM

RESTAURANTE HIPNÓTICO
PASEO DE LA CASTELLANA, 43 MADRID

