



# **MENÚ ESPECIAL NOCHEVIEJA (31 DICIEMBRE 2019)**

---

## **ENTRANTE**

Milhoja con anguila ahumada y foie

## **PRIMERO**

Pulpo parrilla con humus cremoso y calabacín escalopado

## **SEGUNDO**

Carabinero con quinoa salteada, salsa Chipotle y Brioche de mantequilla avellana

## **TERCERO**

Rodaballo asado en salsa Beurre Blanc

## **CUARTO**

Magret de Pato acompañado de Ravioli Citrico y Cebollitas francesas glaseadas con cristal de Violeta

## **POSTRE**

Lingote de chocolate, con cremoso avellana y pistacho

## **LA BODEGA**

Agua mineral, refrescos, cerveza  
Vino Blanco Etcétera Verdejo (D.O. Rueda)  
Vino Tinto Solar Viejo Tempranillo (D.O. Rioja)  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature (D.O. Cava)  
Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone y mantecados  
Y las tradicionales 12 uvas de la suerte

**Precio por Persona: 130€ IVA Incluido**



[www.nocheviejaenmadrid.com](http://www.nocheviejaenmadrid.com)

635 383 305 - 616 145 759

911 272 050

[info@nocheviejaenmadrid.com](mailto:info@nocheviejaenmadrid.com)



# CONDICIONES RESERVAS NOCHEVIEJA

---

- Menú válido para la cena del 31 de diciembre de 2019.
- Las reservas se consideran confirmadas, con un depósito de confirmación de 50€ por comensal – no reembolsable en caso de anulación.
- El pago del resto sería directo en el hotel, junto con posibles extras, antes de la cena.
- La cena comenzará entre 20:00 – 20:30. Todas las reservas deberían llegar en este horario.



[www.nocheviejaenmadrid.com](http://www.nocheviejaenmadrid.com)

635 383 305 – 616 145 759

911 272 050

[info@nocheviejaenmadrid.com](mailto:info@nocheviejaenmadrid.com)