



BUFFET ESPECIAL NOCHEVIEJA (31 DICIEMBRE 2019)

ENTRANTES

Chupito de salmorejo de cerezas
Surtido de ibéricos con picos
Surtido de quesos del país con nueces e higos
Conos de cabrales al whisky
Tomates rellenos de tartar de ahumados y gambas
Ensalada de espuma de aguacates y cabracho
Brotos verdes con láminas de pularda marinada y frutas

PRINCIPALES

Tartaletas de sopa de almendras con frutos secos
Espiral de langostinos al curry
Mini quiche de salmón
Delicias de merluza con verduras
Patatas gratinadas con sobrasada
Lingote de cochinillo

POSTRES

Sorbete Bellini
Trufas de chocolate al licor
Surtido de macaron
Tocino de cielo
Postre roller
Finger de chocolate praliné



www.nocheviejaenmadrid.com
635 383 305 – 616 145 759
911 272 050
info@nocheviejaenmadrid.com



BUFFET ESPECIAL NOCHEVIEJA (31 DICIEMBRE 2019)

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Marques de Vargas (D.O. Rioja)
Vino blanco Vionta Albariño (D.O. Rías Baixas)
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature (D.O. Cava)
Café e Infusiones
Copa de licor

Para finalizar los tradicionales turrone y mantecados

Y las tradicionales 12 uvas de la suerte

Precio por persona: 85 € IVA Incluido



www.nocheviejaenmadrid.com

635 383 305 - 616 145 759

911 272 050

info@nocheviejaenmadrid.com



CONDICIONES BUFFET NOCHEVIEJA

- Menú válido para la cena del 31 de diciembre de 2019.
- Las reservas se consideran confirmadas, con un Depósito de confirmación de 40€ por comensal no reembolsable en caso de anulación. El pago del resto sería directo en el hotel, junto con posibles extras.
- La cena comenzará entre 20:00 -20:30. Todas las reservas deberían llegar en este horario.



www.nocheviejaenmadrid.com

635 383 305 – 616 145 759

911 272 050

info@nocheviejaenmadrid.com