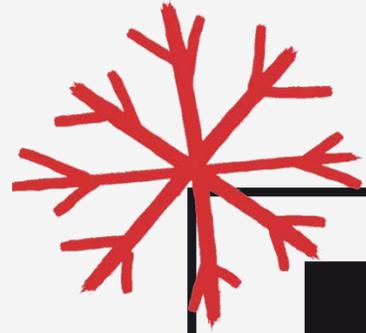


La fonda LIRONDA

HISTRIÓNICO

NO CHEVIEJA
ENMADRID

Nochevieja 2024-2025



HISTRIÓNICO

Descubre nuestro restaurante más loco para celebrar esta Nochevieja 2024-2025.

Un viaje que mezcla cada momento divertido con lujo y glamour, sin dejar de lado una cocina de vanguardia con toques castizos que cautivará tu paladar. La cocina tradicional es divertida en HISTRIÓNICO y hace ruido, mucho ruido y enganchará a propios y extraños con tanto sabor.





¿QUÉ INCLUYE?



RECEPCIÓN DE INVITADOS
CENA DE GALA
UVAS Y COTILLÓN
ACTUACIONES MUSICALES
MÚSICA EN DIRECTO



NOCHEVIEJA
2024-2025

LA FONDA LIRONDA
HISTRIÓNICO

FRESCURA EN
COCINA



DIVERSIÓN EN
MESA



cena de gala

ENTRADAS INDIVIDUALES

Patata hojaldrada, huevo de codorniz y jamón ibérico de bellota
Buñuelo cremoso de queso Idiazábal, membrillo y anguila ahumada

Ensalada cóctel de langosta en pan brioche

ENTRANTES A COMPARTIR

Canelones de txangurro y bisque de marisco
Puerro, carbonara y trufa

PRINCIPALES

Merluza del Cantábrico en salsa verde y sofrito de tomates asados
Jarrete de ternera glaseado y parmentier de patata

POSTRE

Milhojas de hojaldre, cremoso de vainilla y helado de turrón
Uvas de la suerte

D.O. RÍAS BAIXAS VANIDADE 2023. Bod Viña Almirante (Albariño)
D.O. RIBERA DEL DUERO HITO 2022. Bod. Cepa 21(Tempranillo)
A.O.C. CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL Moët & Chandon (Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier)

Agua, cerveza y refrescos





vegetarianos

ENTRADAS INDIVIDUALES

Patata hojaldrada, huevo de codorniz y trufa
Buñuelo cremoso de queso Idiazábal, membrillo y nueces
Bocadito de setas de temporada

ENTRANTES A COMPARTIR

Hummus de boniato, garbanzo frito y crudités de verduras
Puerro, carbonara vegetal y trufa

PRINCIPALES

Guisantes, huevo y caldo de verduras
Brócoli crujiente y jugo de pimientos asados

POSTRE

Milhojas de hojaldre, cremoso de vainilla y helado de turrón
Uvas de la suerte

D.O. RÍAS BAIXAS VANIDADE 2023. Bod Viña Almirante (Albariño)
D.O. RIBERA DEL DUERO HITO 2022. Bod. Cepa 21(Tempranillo)
A.O.C. CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL Moët &
Chandon (Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier)

Agua, cerveza y refrescos



la fonda LiRONDA





PRESUPUESTO

220,000 €
por persona

HISTRIÓNICO

NOCHEVIEJA 2024-2025

MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS

www.nocheviejaenmadrid.com

info@nocheviejaenmadrid.com

616145759 - 635383305

Restaurante La Fonda Lironda

Calle de Génova, 27 Madrid

NO  **HEVIEJA**
ENMADRID