

NOCHEVIEJA NOVOTEL VENTAS

31 DE DICIEMBRE A LAS 21:00 HORAS
CENA DE GALA CON MARIDAJE, COTILLÓN Y UVAS

ADULTOS

PARA IR ABRIENDO BOCA

MANTEQUILLA AHUMADA CON PANES DE MASA MADRE | CUCHARITA DE TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON WAKAME | STEAK TARTAR SOBRE CRUJIENTE DE WANTON | BOMBÓN DE FOIE AL PEDRO XIMENEZ
Maridaje Elyssia Gran Cuvée (D.O Cava)

LA MEJOR MANERA DE EMPEZAR

ENSALADA DE VIEIRA SOBRE TOMATE ROSADO Y VELO DE PAPADA IBÉRICA, BROTES TIERNOS Y VINAGRETA ESCABECHADA
Maridaje Vionta (D.O Rias Baixas)

LO MEJOR DE LA LONJA

MERLUZA DE PINTXO A LA PARRILLA SOBRE CUSCÚS DE BROCOLI ACIDULADO, CREMOSO DE PATATA Y CURRY ESPUMA TOMATE
Maridaje Susana Sempre Blanco (D.O Mallorca)

EL MOMENTO CARNIVORO

SOLOMILLO DE TERNERA ASTURIANO CON PASTEL DE PATATA Y QUESO SOBRE CREMA DE ANISADOS Y JUGO TRUFADO
Maridaje Amor de Madre (D.O La Rioja)

EL MOMENTO MÁS DULCE

DULCES NAVIDEÑOS | LINGOTE DORADO DE CHOCOLATE Y ROSAS SOBRE COULIS DE FRUTOS ROJOS | UVAS DE LA SUERTE
Maridaje Freixenet Malvasia (D.O Cava)

180 €
POR PERSONA

MENORES 12 AÑOS

ENTRANTE

ENTREMESES FRÍOS Y CALIENTES

PRINCIPAL

CHULETITAS DE CORDERO CON PATATAS FRITAS

POSTRE Y BEBIDAS

HELADO DE CHOCOLATE Y VAINILLA | REFRESCOS Y AGUA MINERAL

25 €
POR PERSONA

PARA MÁS INFORMACIÓN 616 145 759 - 635 383 305

WWW.NOCHIEVIEJAMADRID.COM - INFO@NOCHIEVIEJAMADRID.COM

UBICACIÓN: CALLE DE ALBACETE, 1