

CARBÓN



NO CHEVIEJA 2025 - 2026



“Sentir la grandeza y la diversidad de cada uno de nuestros productos que llegan directamente a nuestra cocina de pequeños productores locales. Todo para lograr seducir a cada paladar respetando esa materia prima con una buena conjunción de técnicas”



NOCHEVIEJA 2025-2026





MENÚ PREMIUM

APERITIVOS INDIVIDUALES

El Imprescindible. Steak tartar sobre pan de chapata y coronado con nuestra gilda

Éclair a a donostiarra

Anchoa en salazón, hojaldre y mantequilla ahumada

ENTRANTES A COMPARTIR

Cóctel de gambas y salsa rosa clásica

Sopa de pescado al estilo de Donostia

PRINCIPALES

Lenguado a la brasa con salsa menieur
Centro de chuleta con pimientos de Lodosa

POSTRES

Tarta praliné y helado de pistacho

BEBIDAS

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

Vino tinto: Cepa 21 - D.O Ribera del Duero (Tempranillo)

Cerveza y agua mineral

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

(Copa para brindar)

MENÚ VEGETARIANO

APERITIVOS INDIVIDUALES

Chupito de vichyssoise

Buñuelo cremoso de queso Idiazábal y dulce de manzana

Yema de espárrago de Navarra y mayonesa casera

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de burrata fresca con pétalos de tomate

Berenjena a la brasa con romesco

PRINCIPALES

Alcachofas a la brasa y aceite de oliva virgen extra

Arroz cremoso de hongos y parmesano

POSTRES

Manzana asada sobre hojaldre caramelizado

BEBIDAS

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

Vino tinto: Cepa 21 - D.O Ribera del Duero (Tempranillo)

Cerveza y agua mineral

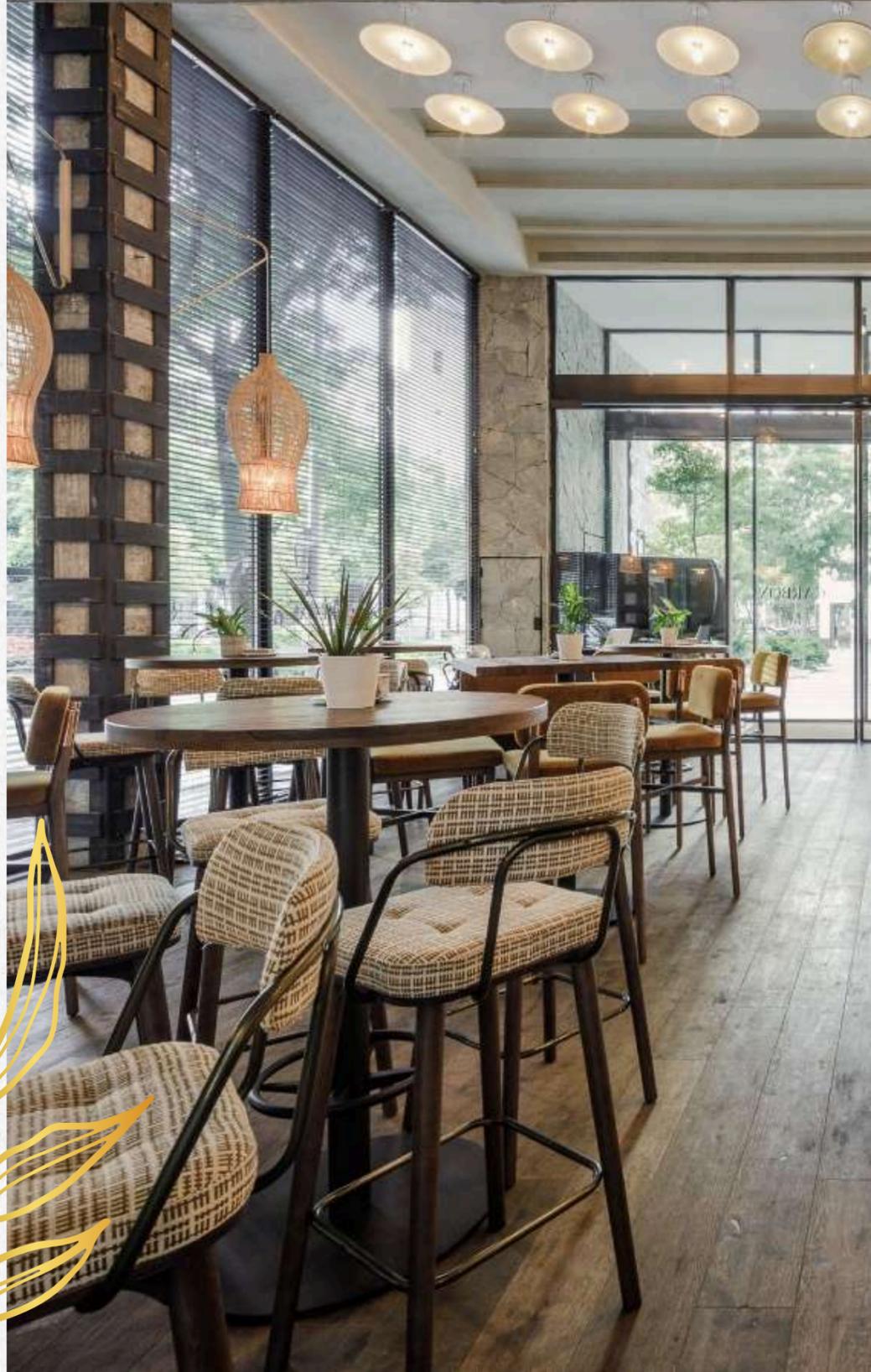
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

(Copa para brindar)



CENA DE GALA PREMIUM
COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE
FIESTA ANIMADA POR DJ

260,00 € por persona





CARBÓN

NOCHEVIEJA 2025-2026

MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS

www.nocheviejaenmadrid.com

info@nocheviejaenmadrid.com

616145759 - 635383305

Restaurante Carbón
Calle Juan Bravo, 37 Madrid

NO CHEVIEJA
ENMADRID