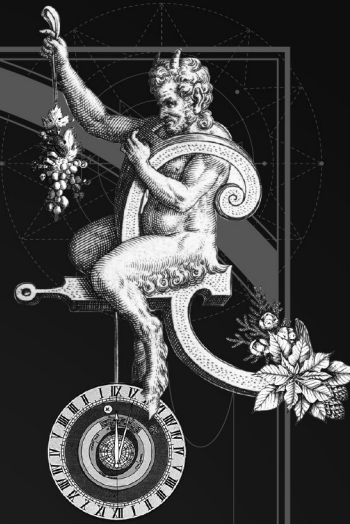


NOCHEVIEJA 2021



ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón de bellota carrasco
con pan soplado y focaccia de tomate.
gluten

Croquetas líquidas
de bogavante ahumado.
gluten, marisco, huevo, lácteos

Ostra Daniel Sorlut
con ponzu de placton marino, aire de pomelo rosa y caviar cítrico.
marisco, molusco, soja

Blini de chocolate rosa rubí
con caviar Caspian Pearl y esferas de avoe.
marisco, pescado, gluten, lácteos

Ensalada de langosta cubana
con mango, papaya verde, edamame, gele de mandarina y vinagreta de cítricos.
marisco, pescado, soja

PRINCIPALES

Lomito de rape estilo shangai
con tirabeques, veloute de apionabo y coliflor morada encurtida.
lácteos, pescado, soja

Sorbete de manzana Granni Smith.

Taco de lomo de cebón a la brasa
con salsa barbacoa de fruta de la pasión.
gluten, soja

POSTRE

Coulant de chocolate
con frutos del bosque y crujiente de yuzu
huevo, gluten, lácteos

Dulces navideños
huevo, gluten, lácteos

Bodega: Vino blanco Picarana, vino tinto Arzuaga, vino tinto Muga,
vino blanco Fernando González. Barra libre en bebidas soft

Una copa
incluida

180€

I.V.A Incluido

Chef Ejecutivo

Chef

Director



Zielou

Para más información y reservas
616145759 - 635383305
info@nocheviejaenmadrid.com



PARKING
GRATUITO



FREE
WIFI

ÁTICO ESTACIÓN
DE CHAMARTÍN