LA ALFOMBRA ROJA

VP | PLAZA ESPAÑA
DESIGN

NOCHEVIEJA 2024-2025

VP | PLAZA ESPAÑA
DESIGN * * * * *

PRESENTA

LA ALFOMBRA ROJA

Ven a disfrutar de la noche más especial del año. Una Gala con mucho glamour en la que montaremos una gran fiesta. Un restaurante espectacular en el que se darán cita los mejores vestidos y trajes en una noche presidida por un menú premium , orquesta en directo, Dj con la mejor música y sobre todo mucha diversión.
Todo ubicado en un enclave de lujo, el Hotel VP Plaza España Design.

LA ALFOMBRA ROJA INCLUYE

MENÚ DE GALA PREMIUM
PHOTOCALL Y FOTÓGRAFO
UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN
ORQUESTA TRAS LAS UVAS
DJ CON LA MEJOR MÚSICA DE LOS 80'S Y 90'S
FIESTA DE GALA
COPA INCLUIDA PARA MAYORES DE 18 AÑOS

VP | PLAZA ESPAÑA
DESIGN

MENÚ PREMIUM

ENTRANTES

Ostras francesas
Cecina de Wagyu con almendras
Tartar de carabinero con huevas de salmón y ajoblanco de coco

PESCADO

Lomo de besugo con crema cítrica de guisantes bymi a la plancha y kale frito

CARNE

Cochinillo confitado, con lombarda, piñones y rebozuelos

POSTRE

Milhoja de turrón y crema con frambuesas

BEBIDAS

Agua, refrescos y cerveza Mahou
Vinos:
MARQUES DE RISCAL BLANCO VERDEJO RUEDA
MARQUES DE RISCAL TINTO RESERVA RIOJA
VEUVE CLIQUOT YELLOW LABEL

MENÚ MULTIALÉRGICOS

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón ibérico con pan (sin gluten) y tomate rallado
Flor de alcachofa con salsa bilbaina
Tosta (sin gluten) de foie micuit con manzana

PRIMER PLATO

Crema de boletus con duxelle de champiñones

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de vaca con patatas asadas y pimientos confitados
Lomo de salmón a la plancha con bimi y kale frito (alérgeno pescado)

POSTRE

Piña asada con espuma de coco y caramelo de ron

BEBIDAS

Agua, refrescos y cerveza Mahou
Vinos:
MARQUES DE RISCAL BLANCO VERDEJO RUEDA
MARQUES DE RISCAL TINTO RESERVA RIOJA
ARS COLLECTA ROSE

MENÚ VEGANO

ENTRANTES

Tartar de aguacate y mango sobre cogollo de Tudela
Gyozas de verdura con salsa de pimientos asados
Flor de alcachofa con salsa bilbaina

PRIMER PLATO

Crema de boletus con duxelle de champiñones

PLATOS PRINCIPALES

Bimi frito con salsa de sésamo tostado
Puerro confitado con gratén de ñoras y avellanas

POSTRE

Piña asada con espuma de coco y caramelo de ron

BEBIDAS

Agua, refrescos y cerveza Mahou
Vinos:
MARQUES DE RISCAL BLANCO VERDEJO RUEDA
MARQUES DE RISCAL TINTO RESERVA RIOJA
ARS COLLECTA ROSE

MENÚ INFANTIL
(HASTA 12 AÑOS)

ENTRANTES

Jamón ibérico con picos y regañás
Croquetas de pollo de corral
Daditos de merluza rebozada

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera con patatas fritas

POSTRE

Tronco de Navidad

BEBIDAS

Refrescos y agua

PRESUPUESTO

PRECIO POR PERSONA

370,00 € MENÚ ADULTOS

110,00 € MENÚ INFANTIL HASTA 12 AÑOS

PACK CON CENA + ALOJAMIENTO

Pack 2 adultos (habitación doble): 1.260,00 €

Pack 3 adultos (habitación triple): 1.730,00 €

Pack 1 adulto + 1 menor 12 años: 1.000,00 €

Pack 2 adultos + 1 menor 12 años: 1.470,00 €

VEN A LA ALFOMBRA ROJA

NOCHEVIEJA 2024-2025

MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS

VP | PLAZA ESPAÑA
DESIGN

www.nocheviejaenmadrid.com
info@nocheviejaenmadrid.com
616145759 - 635383305

Hotel VP Plaza España Design
Plaza de España, 5 Madrid