

BLOVED

RESTAURANT

Menú Nochebuena

VÁLIDO PARA EL 24.12.2023

HORARIO ESPECIAL ININTERRUMPIDO DE 13:00H A 22:00H
ÚLTIMA RESERVA A LAS 22:00H

Christmas Eve

VALID FOR THE DAY 24.12.2023

SPECIAL UNINTERRUPTED OPENING HOURS: 13:00H TO 22:00H
LAST RESERVATION AT 22:00H

Menú degustación

Ensalada de jamón de pato, quenelle de castañas
y vinagreta de frutos rojos
Civet de carabinero y habas baby
Lubina de estero, salsa de hinojo, huevas de
salmón y tirabeques al aroma de lima
Solomillo de ternera de Guadarrama al Oporto
con foie y patatas rostie

Tasting menu

Duck ham salad, chestnut quenelle
and red berry vinaigrette
Red shrimp civet and baby broad beans
Sea bass, fennel sauce, salmon roe and
mangetout peas with with a hint of lime
Guadarrama beef tenderloin in Port wine,
foie and rosti potatoes

Cheesecake speculoos y salsa de chocolate
a la pimienta rosa
Turrone y mignardises

Speculoos cheesecake and pink peppercorn
chocolate sauce
Nougat and mignardises

Bodega

Agua
Vino blanco Viña Pomal Barrica, Rioja,
Viura, Malvasia
Vino tinto Austum, Ribera del Duero, Tinto Fino
Vino espumoso Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Café e infusiones

Cellar

Water
White wine Viña Pomal Barrica, Rioja,
Viura, Malvasia
Red wine Austum, Ribera del Duero, Tinto Fino
Sparkling wine Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Coffee and tea

120€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

BLOVED

R E S T A U R A N T

Menú Nochevieja

VÁLIDO PARA EL 31.12.2023

HORARIO ESPECIAL DE 19:00H A 22:30H

ÚLTIMA RESERVA A LAS 22:30H

New Year's Eve

VALID FOR THE DAY 31.12.2023

SPECIAL OPENING HOURS: 19:00H TO 22:30H

LAST RESERVATION AT 22:30H

Menú degustación

Pastelito de queso Arzúa, crema de foie y trufa
Langosta en tomate mar azul y mango
sobre bisqué de marisco
Lomo de rape a la broche con polvo
de aceitunas, papada y salsa de parmesano
Lingote de cordero lechal a baja temperatura con
su reducción y atadillo de trigueros

Tasting menu

Arzúa cheese pastry, foie and truffle cream
Lobster in blue sea tomato and mango
on seafood bisque
Roasted monkfish loin with olive powder,
pork jowl and Parmesan sauce
Low-temperature suckling lamb loin with its
reduction and bundle of wild asparagus

Capricho de chocolate praliné y helado After Eight
Turrones y mignardises

Praline chocolate caprice and After Eight ice cream
Nougat and mignardises

Bodega

Agua
Vino blanco Viña Pomal Barrica, Rioja,
Viura, Malvasia
Vino tinto Austum, Ribera del Duero, Tinto Fino
Vino espumoso Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Café e infusiones

Cellar

Water
White wine Viña Pomal Barrica, Rioja,
Viura, Malvasia
Red wine Austum, Ribera del Duero, Tinto Fino
Sparkling wine Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Coffee and tea

150€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

BLOVED

RESTAURANT

Menú empresas

DEL 08.12.2023 AL 06.01.2024 (EXCEPTO 24/12 Y 31/12)

MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONAS

Company menu

FROM 08.12.2023 TO 06.01.2024 (EXCEPT 24/12 AND 31/12)

MENU FROM 8 PERSONS

Primeros a compartir

Ibéricos y quesos con pan y tomate
Ensalada de tomate rosado, ventresca de bonito
y pimientos asados
Degustación de croquetas gourmet

To share

Iberian cured meats and cheeses with bread and tomato
Pink tomato salad, tuna belly and
roasted peppers
Selection of gourmet croquettes

Principales a elegir

Salmón al teriyaki, patata revolcona
y bimi a la parrilla
O
Lomo bajo de ternera de Guadarrama
con patatas y trigueros

To choose

Teriyaki salmon, mashed potatoes
and grilled bimi
Or
Guadarrama beef tenderloin
with potatoes and wild asparagus

Postre

Crujiente de chocolate a las tres texturas
Turrones y mignardises

Dessert

Three-textured chocolate crunchy
Nougat and mignardises

Bodega

Agua
Vino blanco Legaris Verdejo, Rueda, Verdejo
Vino tinto Ederra Roble, Rioja, Tempranillo
Vino espumoso Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Café e infusiones

Cellar

Water
White wine Legaris Verdejo, Rueda, Verdejo
Red wine Ederra Roble, Rioja, Tempranillo
Sparkling wine Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Coffee and tea

45€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

BLOVED

RESTAURANT

Menú empresas veggie

DEL 08.12.2023 AL 06.01.2024 (EXCEPTO 24/12 Y 31/12)
MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONAS

Veggie company menu

FROM 08.12.2023 TO 06.01.2024 (EXCEPT 24/12 AND 31/12)
MENU FROM 8 PERSONS

Primeros a compartir

Aguacate a la parrilla, pesto y queso vegano
Alcachofas confitadas con boletus,
crema de espinacas y brócoli
Degustación de croquetas veganas

To share

Grilled avocado, pesto and vegan cheese
Artichokes confit with boletus,
spinach and broccoli cream
Selection of vegan croquettes

Principales a elegir

Risotto de trigueros y boletus
O
Butifarra vegana con pimientos de Tolosa asados y
parmentier de patata

To choose

Vegan risotto with boletus and wild asparagus
Or
Vegan 'butifarra' with roasted Tolosa peppers and potato
parmentier

Postre

Éxtasis bio vegano con sorbete de frambuesa
Turrone y mignardises

Dessert

Organic vegan ecstasy with raspberry sorbet
Nougat and mignardises

Bodega

Agua
Vino blanco Legaris Verdejo, Rueda, Verdejo
Vino tinto Ederra Roble, Rioja, Tempranillo
Vino espumoso Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Café e infusiones

Cellar

Water
White wine Legaris Verdejo, Rueda, Verdejo
Red wine Ederra Roble, Rioja, Tempranillo
Sparkling wine Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Coffee and tea

45€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

BLOVED

RESTAURANT

Menú infantil

VÁLIDO PARA EL 24.12.2023 Y EL 31.12.2023
NIÑOS HASTA 10 AÑOS

Kids menu

VALID FOR THE DAYS 24.12.2023 AND 31.12.2023
MENU FOR CHILDREN UP TO 10 YEARS OLD

Plato combinado

Finger de queso con mermelada de tomate ecológico
Croquetas de jamón ibérico
Piruleta de tomate cherry, aguacate y jamón de pavo

Combined dish

Cheese finger with organic tomato jam
Iberian ham croquettes
Cherry tomato, avocado and turkey ham lollipop

Segundo a elegir

Albóndigas de merluza de pincho
con parmentier de boniato
O
Crepes rellenos de boloñesa de ternera
de Guadarrama y queso Emmental

To choose

Skewered hake fishballs with sweet
potato parmentier
Or
Crepes filled with Guadarrama beef Bolognese
and Emmental cheese

Postre a elegir

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Fruta de colores con helado de chocolate

Dessert to choose

Chocolate coulant with vanilla ice cream
Colorful fruit with chocolate ice cream

Bebida

Agua
Refrescos

Drinks

Water
Soft drinks

80€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

BLOVED

RESTAURANT

Condiciones de reserva

24 Y 31 DE DICIEMBRE

Booking conditions

DECEMBER 24TH AND 31TH

Nochebuena

Almuerzos y cenas en horario especial
ininterrumpido de 13:00h a 22:00h
Última reserva a las 22:00h

Christmas Eve

Lunches and dinners during special uninterrupted
hours from 13:00h to 22:00h
Last reservation at 22:00h

Nochevieja

Cenas en horario especial de 19:00h a 22:30h
Última reserva a las 22:30h

New Year's Eve

Special dinners from 19:00h to 22:30h
Last reservation at 22:30h

Condiciones de reserva

EL RESTAURANTE CERRARÁ A LAS 00:00H
Quien lo desee, puede disfrutar de nuestro
gastrobar 9 Nnueve hasta la 1 de la madrugada

Si desea reservar los días 24 y 31 de diciembre,
será necesario realizar un depósito del 50%
(NO reembolsable en caso de anulación)
del total de la reserva

Para confirmar su mesa, se deberá aportar el
restante 50% con una antelación de 48h
antes del inicio del evento

Booking reservations

THE RESTAURANT WILL CLOSE AT 00:00H
If you wish, you can enjoy our gastrobar
9 Nnueve until 1am

If you wish to book on 24th and 31th December,
a deposit of 50% (NON-refundable in case
of cancellation) of the total reservation
will be required

To confirm your table, the remaining 50%
must be paid 48 hours before
the start of the event

BLOVED

RESTAURANT

Condiciones de reserva

DEL 9/12 AL 06/01
(EXCEPTO 24/12 Y 31/12)

Booking conditions

FROM 9/12 TO 06/01
(EXCEPT DECEMBER 24TH AND 31TH)

Las comidas y cenas se realizarán en el horario habitual del restaurante:

Comidas: de 13:00h a 16:00h

Cenas: de 19:00h a 00:00h

Última reserva a las 22:00h

EL RESTAURANTE CERRARÁ A LAS 00:00H
Quien lo desee, puede disfrutar de nuestro gastrobar 9 Nnueve hasta la 1 de la madrugada

Lunches and dinners will take place during normal restaurant opening hours:

Meals: from 13:00h to 16:00h

Dinners: from 19:00h to 00:00h

Last reservation at 22:00h

THE RESTAURANT WILL CLOSE AT 00:00H
Whoever wishes, can enjoy our gastrobar 9 Nnueve until 1am

Condiciones de reserva

Menú de Empresas válido para grupos de a partir 8 personas

Para reservar será necesario realizar un depósito del 50% (NO reembolsable en caso de anulación) del total de la reserva

Para confirmar su mesa, se deberá aportar el restante 50% con una antelación de 48h antes del inicio del evento

Booking reservations

Company menu valid for groups of 8 people or more

A deposit of 50% (non-refundable in case of cancellation) of the total amount of the reservation is required to make a reservation

To confirm your table, the remaining 50% must be paid 48 hours before the start of the event