



FOUR SEASONS

HOTEL
MADRID

NOCHEBUENA

24

Gala amenizada con música en vivo

APERITIVOS

Ostra, espuma de champagne
Corte helado de parmesano, trufa
Anguila ahumada, rábano picante, remolacha
Erizo en ensaladilla

Maridado con Mestres Coquet 2015

ENTRANTE

Paté en croûte, encurtidos caseros

Maridado con Blas Muñoz Chardonnay 2019

ENTRANTE CALIENTE

Gamba roja al amontillado, puré de apionabo,
polvo de algas

Maridado con Blas Muñoz Chardonnay 2019

PESCADO

Rodaballo asado con su emulsión, topinambur

Maridado con Blas Muñoz, Chardonnay 2019

CARNE

Pularda trufada, aire de castañas, ciruelas,
orejones al vino rancio

Maridado con Caballero Zifar, Bodegas Zifar 2016

PREPOSTRE

Albahaca, cítricos

POSTRE

Montblanc, casis, vainilla de Tahití

Maridado con Moscatel Pasas, Cesar Florido NV

Selección de tés, cafés

PETITS FOURS

Turrone, barquillos

350.00€

Carta de alérgenos disponible | Precios por persona y con IVA



MENÚ DE NIÑOS

Menú disponible para las galas de Nochebuena y Nochevieja
Incluye refrescos, zumos, agua mineral

APERITIVOS

Air baguette de jamón Ibérico
Corte helado de parmesano, trufa
Croqueta de pollo
Canelón de pularda, crema ligera de queso

ENTRANTE

Gambas crujientes

ENTRANTE CALIENTE

Espaguetis carbonara, trufa melanosporum

CARNE

Solomillo de ternera en salsa, puré de patata

POSTRE

Brownie de chocolate, nueces pecanas, helado de vainilla

PETITS FOURS

Turrónes, barquillos

150.00€

Carta de alérgenos disponible | Precios por persona y con IVA | Niños hasta 12 años



FOUR SEASONS

HOTEL
MADRID