



FOUR SEASONS
HOTEL
MADRID

Despida El Año De Una Manera Extraordinaria En Four Seasons Hotel Madrid

Nos complace invitarle a una Nochevieja llena de sofisticación y exquisitos sabores, donde la celebración estará a la altura de una ocasión tan especial.

Para dar inicio a la noche, le recibiremos con un cóctel de bienvenida exclusivo, donde podrá degustar unos canapés especialmente elaborados para cautivar su paladar. Además de tres estaciones en vivo brindando una experiencia culinaria que trasciende los límites de lo tradicional.

Continuaremos con la esperada cena de gala en nuestro espectacular salón Sol, compuesta por seis platos, cada uno pensado para sorprender y satisfacer a todos los invitados. Para realzar aún más esta experiencia gastronómica, el equipo de sumilleres ha seleccionado minuciosamente los maridajes que complementarán cada plato en esta noche tan especial. Disfrutarán además de un sinfín de espectáculos y música en directo durante toda la noche.

La magia continuará al acercarse la medianoche, cuando celebraremos las campanadas y daremos la bienvenida al nuevo año con las tradicionales uvas de la suerte.

A continuación, para quienes nos acompañen en la exclusiva fiesta que dará continuidad a la celebración, daremos paso a la barra libre y música en vivo hasta las 4:00 de la madrugada.

El comienzo del cóctel tendrá lugar a las 20:00h, seguido de la cena que se servirá a partir de las 21:00h y hasta medianoche. Para la fiesta, tendremos música y servicio de bebidas a continuación hasta las 4:00 de la madrugada, con recena servida a las 2:00.

Nochevieja

Cóctel de Bienvenida

Estación de mariscos y Caviar bar
Estación artesana de patés y terrinas
Estación de jamón 100% Ibérico de bellota cortado al momento por nuestro maestro cortador

Canapés

Macaron de foie de pato al toque de Jerez
Tartar de gamba roja, perlas de gazpachuelo y emulsión de escabeche
Bombón de carabinero, con el crujiente de sus propios corales y selección de algas silvestres
Tartaleta fina de quesos nobles, con crujiente de puerro confitado en AOVE
Yema de corral con trufa negra, coronada con velo de papada Ibérica

Pequeños Platos

Caballa marinada, servida con un delicado ajoblanco de coco
Guisantes acompañados de huevo, trufa y nube de queso Idiazabal añejo

Ruinart R Brut – Champagne, Francia

Menú

Textura de setas confitadas sobre esencia de consomé y trufa blanca fresca
2022 Pedra de Guix, Terroir al Limit, Priorat

Raviolón de carabinero con suquet de mariscos finos infusionado al azafrán
2024 Château d'Esclans, Château d'Esclans, Provence

Besugo asado con espardeñas, emulsión beurre blanc de Dom Pérignon,
crema de algas y caviar "000"
2018 Albillo Mayor Reserva, Valduero, Ribera del Duero

Solomillo Wellington con duxelles de trufa negra, cremoso de patata
y salsa Périgieux al Pedro Ximénez
2012 Castillo de Ygay, Marqués de Murrieta, Rioja

Sorbete de ruibarbo, escarcha de hibiscus y gel de rosas

Chocolate de origen, naranja y café, crema helada de naranja y vainilla
2019 Oremus 5 Puttonyos, Tokaji

Selección de cafés y té acompañados con
Polvorón de almendra Marcona, yema tostada al azafrán y
Bombón de turrón de Jijona y flor de sal

Uvas De La Suerte

Krug Grande Cuvée Edition – Champagne, Francia

Aguas y refrescos incluidos
Carta de alérgenos disponible

Cena 1.200 € por persona
Cena y fiesta 1.400 € por persona*

*Incluye barra libre premium durante 4 horas y recena
Precios con IVA incluido.

Nochevieja *Niños*

Cóctel de Bienvenida

Canapés

Mini pizza crujiente con panceta y parmesano
Mini sándwich brioche de pollo desmechado, mayonesa suave y bacon crujiente
Langostino estilo Robuchon crujiente con albahaca y chutney de tomate
Croqueta de caldo de Navidad

Menú

Sopita de corral con su verdurita, huevo crujiente y picatostes dorados en mantequilla

Farfalle con queso Manchego curado, trufa y lomo Ibérico de bellota

Solomillo de ternera Gallega, puré de patata trufado y queso Comté

Blondie de nuez pecana caramelizada, toffee cremoso y helado de vainilla

Pâte de fruit de fresa y frambuesa
Cookies de jengibre

Uvas de la suerte

Aguas y refrescos incluidos
Carta de alérgenos disponible

Niños hasta 12 años: 400 €
Mayores de 12 años: 1.400 €

Precios por persona, IVA incluido.

Términos Y Condiciones

De Reserva

Gala de Nochevieja

El evento tiene horarios estipulados de comienzo de la velada.

Se recomienda llegar con puntualidad para disfrutar de la experiencia gastronómica completa y todas las actuaciones en vivo.

Habrà un cóctel previo con una hora de duración.

Una vez comenzada la cena de gala, cualquier mesa que no llegue en el horario marcado comenzará con el plato que esté siendo servido.

Código de Vestimenta

Se recomienda formal de etiqueta/black tie.

Reservas

Se necesita reserva previa para la gala.

Para confirmar su mesa, se requiere el 100% del prepagó en el momento de la reserva.

Rogamos nos indiquen con antelación si tuvieran alguna restricción o alergia alimentaria.

Política de Cancelación

Las cancelaciones o reducciones de comensales antes de los 11 días previos a la celebración de la gala, serán penalizadas con el 50% del depósito abonado.

Si la cancelación o reducción de comensales se realiza dentro de los 10 días previos a la celebración del evento, será penalizado con el 100% del depósito.

Del mismo modo, no se reembolsarán aquellos depósitos de los clientes que no se presenten a la celebración del evento reservado, o no hayan notificado previamente por escrito dicha cancelación.



FOUR SEASONS
HOTEL
MADRID

WWW.FOURSEASONS.COM/MADRID