

# MENÚ DE NOCHEVIEJA

TARTA DE TRUFA NEGRA

“TORCHON” DE FOIE

Sablé de pimienta de Timur

TARDALETA DE CANGREJO

Nata avellanada

TOMATE NITRO

Gaspacho verde, quisquilla de Motril

ANGULAS A LA BRASA

Velouté de manzanilla pasada, avellanas

VIRREY ASADO

Ragout de verduras de invierno

LOMO DE WAGYU A5 DE KAGOSHIMA

Cebolla trufada, pan brioche

LIMÓN-LIMÓN

Cacao, mousse de limón confitado

SOUFFLÉ DE AVELLANA

Helado de vainilla

695€

IVA incluido

*Dani*

# MENÚ DE NOCHEVIEJA

TARTA DE TRUFA NEGRA

“TORCHON” DE FOIE  
Sablé de pimienta de Timur

TARTELETA DE CANGREJO  
Nata avellanada

*2015 Franck Bonville Gran Cru BDB*

TOMATE NITRO

Gazpacho verde, quisquilla de Motril  
*2019 Baron del Ladoucette*

ANGULAS A LA BRASA

Velouté de manzanilla pasada, avellanas  
*2014 Saca Solear Estacional Otoño*

VIRREY ASADO

Ragout de verduras de invierno  
*1992 Château Musar*

LOMO DE WAGYU A5 DE KAGOSHIMA

Cebolla trufada, pan brioche  
*2005 Remírez de Ganuza*

LIMÓN-LIMÓN

Cacao, mousse de limón confitado

SOUFFLÉ DE AVELLANA

Helado de vainilla  
*Klein Constance*

695€

Maridaje de vinos | Suplemento de 460€  
IVA incluido

*Dani*

# MENÚ DE NOCHEVIEJA PLANT-BASED

**RAMEN VEGETAL**  
Shiitake, calabacín, negui

**GUISANTES LÁGRIMA**  
Velouté de menta

**CARPACCIO DE REMOLACHA CONFITADA**  
Mazamorra y vinagreta de frambuesa

**CARDO EN MENESTRA**  
Almendras marconas

**CREMA DE ALCACHOFAS ACIDULADA**  
Tofu de coco

**ARROZ DE BOLETUS**  
Praliné de piñón, trufa negra

**SORBETE DE PERA**  
Miel de pino, pera pochada

**CHOCOLATE NEGROGUIANDUJA**  
Helado de café

**695€**  
IVA incluido

*Dani*



# MENÚ INFANTIL



CROQUETAS CREMOSAS  
Jamón ibérico

BROCHETA CAPRESE  
Mozzarella, tomate cherry

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA  
Pan suflado

CARABINERO "ESTILO ROBUCHON"  
Pasta brick, albahaca

CANELONES BOLOGNESA CASEROS  
Bechamel gratinada

SOLOMILLO DE VACA  
Puré de patata cremoso, jugo de ternera

o  
LUBINA A LA SARTÉN  
Patatas gratinadas

BROWNIE DE CHOCOLATE  
Helado de vainilla de Tahití

190€  
IVA incluido

Dani



# CONDICIONES

PERMÍTANOS SORPRENDERLE EN LA ÚLTIMA NOCHE DEL AÑO CON LA DIVERSIÓN Y ENTRETENIMIENTO EN VIVO QUE HEMOS PREPARADO EXCLUSIVAMENTE PARA USTED.

20:00H-02:30H

695 EUROS POR PERSONA

1.155 EUROS MENÚ CON MARIDAJE

190 EUROS MENÚ INFANTIL

DESCUBRA NUESTROS MENÚS Y RESERVE A TRAVÉS DE  
[FESTIVE.MADRID@FOURSEASONS.COM](mailto:FESTIVE.MADRID@FOURSEASONS.COM)

*Dani*

BRASSERIE · BAR · TERRACE