

¡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 dos 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, daremos paso a la barra libre y música en vivo hasta las 4 de la madrugada, ayudando la recena para seguir disfrutando de la noche.

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. Tendremos música y servicio de bebidas a continuación hasta las 04:00 de la madrugada, con recena servida a las 02:00.

NOCHEVIEJA

CÓCTEL DE BIENVENIDA

**Bombón de gamba roja, piparras y requesón
Crujiente de arroz, otoro, emulsión de wasabi
Corte de foie, abanico ibérico y trufa
Esférico de caldo navideño de bellota
Estación de ostras y caviar con champagne nitro
Estación de jamón ibérico
*2015 Champagne Cristal, Louis Roederer, Francia***

**Erizo, ensalada de alcachofas, salicornia y parmesano
*2022 Sauvignon Blanc, Lawson´s Dry Hills, Marlborough, Nueva Zelanda***

**Cigala 0000 en su jugo, anisados y caviar
*2020 Albariño de Fefiñanes III, Palacio de Fefiñanes, Rias Baixas, España***

**Costilla de rodaballo salvaje glaseada, guisante lágrima y angulas
*2022 Qué Bonito Cacareaba, Benjamín Romeo, Rioja, España***

**Lingote de Wagyu a5 en kamado, chirivía, bordalesa y trufa blanca
*2020 Château de Pez, Saint-Estèphe, Burdeos, Francia***

Sorbete de mandarina y kalamansi, yogur, albahaca

**Chocolate Piura, praliné, albaricoque y helado de haba tonka
*2002 Don PX Gran Reserva, Toro Albalá, Montilla-Moriles, España***

*Selección de cafés y tés acompañados
con tejas de almendra, trufa y dulces navideños*

UVAS DE LA SUERTE

Louis Roederer Collection 243, Champagne

BARRA LIBRE PREMIUM Y RECENA

1.350€

**CARTA DE ALÉRGENOS DISPONIBLE
PRECIOS POR PERSONA Y CON IVA**

NOCHEVIEJA

NIÑOS

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Mini pizza crujiente con jamón ibérico y parmesano
Falso huevo de queso comté y membrillo
Croqueta de panceta curada y queso
Bocadillo de gambas gabardina con miel y mostaza

Sopa de corral con su verdurita y huevo crujiente

Ravioli de tomates secos, albahaca y mozzarella

Cordon Bleu de pularda, lomo ibérico, patata y trufa

100% Chocolate con helado de vainilla

Pâte de fruits de frambuesa, mini galletas navideñas,

turrón *Aguas, Refrescos*

UVAS DE LA SUERTE

350€

MENÚ DE NIÑOS HASTA 12 AÑOS: 350€

NIÑOS MAYORES DE 12 AÑOS: 1.350€

CARTA DE ALÉRGENOS DISPONIBLE

PRECIOS POR PERSONA Y CON IVA

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

GALAS DE NAVIDAD

Cada 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. Para las galas de Nochebuena y Nochevieja, habrá 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

El código de vestimenta es formal de gala para todos nuestros eventos. Se recomienda formal de etiqueta/black tie para Nochevieja.

RESERVAS

Se necesita reserva previa para cada evento. Para confirmar su mesa, se requiere el 100% del prepago en el momento de la reserva. Rogamos nos indique con antelación si tuviera alguna restricción o alergia alimentaria.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Las cancelaciones o reducciones de comensales antes de los 8 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 7 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.