Menú Nochebuena

Christmas Eve Menu

EL TELŌN

HOTEL INDIGO®

AN IHG HOTEL

MADRID GRAN VIA

Aperitivos del Chef
Chef's appetizers

Mini blinis de jamón ibérico
Mini blinis of Iberian ham

Tartar de salmón con aguacate y aceite de sésamo
Salmon tartare with avocado and sesame oil

Croquetas de cecina de León con mermelada de higos
Cecina de León croquettes with fig jam

Entrantes
Starters

Crema de langostinos templada
Warm prawn cream

Pimientos gratinados rellenos de rabo de toro
Peppers au gratin stuffed with oxtail

Pescado
Fish

Bacalao al horno con infusión de espinacas y tomate confitado
Baked cod infused with spinach and tomato confit

Sorbete de Mandarina
Mandarin Sorbet

Carne
Meat

Brocheta de Secreto ibérico, piña asada con puntos de Pedro Ximenez
Iberian Secret skewer, roasted pineapple with Pedro Ximenez points

Postre
Dessert

Coulant de chocolate con helado de frambuesa
Chocolate coulant with raspberry ice cream

Surtido de dulces navideños
Assortment of Christmas sweets

Bodega
Wine Cellar

Selección de vinos
Wine selection

D.O. Rioja Ramón Bilbao

D.O. Rueda Protos Vedejo

D.O. Rías Baixas Oceanico

Precio por persona
Price per person

60€
IVA Incluido

EL TELÓN

HOTEL INDIGO®
AN IHG HOTEL
MADRID GRAN VIA

Hotel Indigo Madrid - Gran Vía
C/Silva 6, 28013 Madrid
912 00 85 85 - sales@indigomadrid.com / restaurante@indigomadrid.com