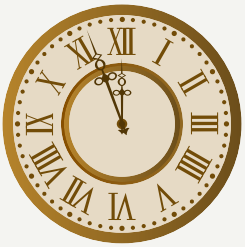

Menú Nochevieja

New Years Eve's Menu

EL TELŌN

HOTEL INDIGO®

AN IHG HOTEL

MADRID GRAN VIA

Aperitivos del Chef
Chef's appetizers

Anchoas del Cantábrico
Cantabrian anchovies

Bocconcini con pesto rojo y piñones
Bocconcini with red pesto and pine nuts

Canelones de cochinillo en su jugo sobre batata asada
Suckling pig cannelloni in its juice on roasted sweet potato

Entrantes
Starters

Jamón de Bellota
Bellota Prosciutto

Ensalada de Centollo, aguacate y vinagreta cítrica
Spider crab, avocado and citrus vinaigrette salad

Pescado
Fish

Rape asado con jamón ibérico, tomate seco y verdura
Roasted monkfish with Iberian ham, dried tomato and vegetables

Sorbete de Mandarina
Mandarin Sorbet

Carne
Meat

Solomillo de ternera con chalotas, foie y parmetier de setas sitake
Beef tenderloin with shallots, foie gras and sitake mushroom parmetier

Postre
Dessert

Mousse de tarta de queso mascarpone con membrillo y nueces
Mascarpone cheesecake mousse with quince and walnuts

Surtido de dulces navideños
Assortment of Christmas sweets

Bodega
Wine Cellar

Selección de vinos
Wine selection

D.O. Rioja Ramón Bilbao Edición Limitada

D.O. Rueda José Pariente

D.O. Rías Baixas Mar de Frades
--
Cava Anna Blanc de Blancs

Precio por persona
Price per person

160€
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