

Tu navidad,
como si fuera
la nuestra.



Tu navidad como si fuera la nuestra.

APERITIVO

Carpaccio de Picaña Marinada con Queso Curado y Tomates Secos

ENTRANTE

Raviolis de Setas y Boletus con Salsa Ligera de Mole y Virutas de Foie

PESCADO

Lubina Atlántica con Emulsión de Bullabesa, Almendras y Praliné de Ajos Asados

CARNE

Carrillera de Cerdo Ibérico de Bellota sobre Cremoso de Coliflor y Trufa al Jerez

POSTRE

Lingote de Mousse de Chocolate y Cítricos
Degustación de Dulces Navideños & Destilados

BODEGA

Finca Vallejo D.O. Rueda
Legaris Crianza D.O.Ca. Ribero del Duero
Anna de Codorniu D.O. Cava



95€

Tu navidad como si fuera la nuestra.



MENU INFANTIL

ENTRANTE

Croquetas de Jamón Ibérico
Finger Crujientes de Pollo Sweet & Chili
Langostino en Tempura Crujientes

PRINCIPAL

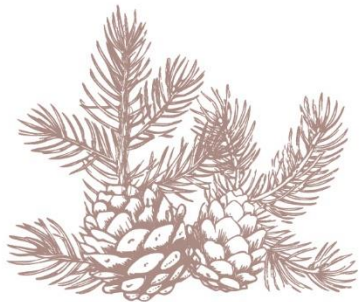
Solomillo de Cerdo Ibérico con Pastel de Patata y Queso

POSTRE

Árbol de Navidad de Chocolate y Galleta con Salsa de Chocolate Blanco

BODEGA

Agua & Refrescos



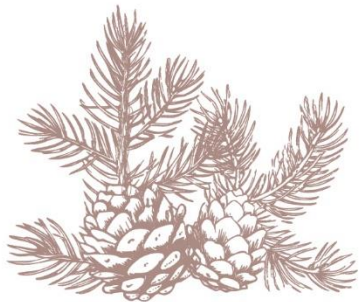
45€

Tu navidad como si fuera la nuestra.



INFORMACIÓN Y CONDICIONES

- Email para información y reserva
justo.garcia@vinccihoteles.com o
soma@vinccihoteles.com
- 50% del total para garantizar la reserva
- Fecha limite de reserva el día 21 de diciembre



Tu navidad
como si fuera
la nuestra.



vinccihoteles

Hotel Vincci SoMa 4*

c/ Goya 79, 28001 Madrid

Tel: +34 914 35 75 45

justo.garcia@vinccihoteles.com