

Tu nochevieja
como si fuera
la nuestra.



Tu nochevieja como si fuera la nuestra.



PRE APERITIVO

Bombón de Foie

APERITIVO DE BIENVENIDA

Cecina de Wagyu

Jamón 100% Ibérico

Anchoa 00, Mantequilla Ahumada y Pan Brioche

Tartar de Atún Rojo Marinado con Emulsión de Yuzu y Mayonesa de Miso sobre Tosta de Arroz inflado

Tartar de Salmón Salvaje de Alaska con Aderezo de Albahaca japonesa, Ensalada de Alga Wakame y Huevas de Ikura

ENTRANTE

Ensalada de Bogavante con Emulsión de Brotes, Tartar de Tomate Azul y Huevas de Ikura

COCKTAIL

Mojito de Violeta

CARNE

Solomillo de Vaca madurado con Salsa de Foie y Trufa

POSTRE

Nuestra versión del Chocolate de Dubái

UVAS DE LA SUERTE

BODEGA

Pazo de Señorans D.O. Rias Baixas

Abadía Retuerta D.O.Ca. Ribera del Duero

Prima Vides D.O. Cava

vincchihoteles



165€

Tu nochevieja como si fuera la nuestra.



MENU INFANTIL

ENTRANTE

Surtido de Ibéricos y Croquetas Caseras de Jamón

PRINCIPAL

Solomillo de Ternera con Timbal de Patata y Bacón

POSTRE

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

BODEGA

Agua & Refrescos



55€

Tu nochevieja como si fuera la nuestra.



INFORMACIÓN Y CONDICIONES

- Email para información y reserva **justo.garcia@vinccihoteles.com** o **soma@vinccihoteles.com**
- 100% del total para garantizar la reserva
- Fecha limite de reserva el día 26 de diciembre



Tu nochevieja
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