

MENÚ NOCHEVIEJA 2019 - THE WESTIN PALACE, MADRID

PARA COMENZAR

Snacks de Almendras, turrón Salado, "Oreo" de ajo blanco y negro.

APERITIVOS

Queso fresco de almendras, hidromiel y Aove.

Cremoso de mostaza y hierbas recién cortada.

Mi-cuit de foïe, malta tostada y arrop i talladetes.

ENTRANTES

Fideuá translúcida, contrastes agripicantes y quisquillas marinadas.

Blanquet de trufa negra y consomé de su cocción.

Arroz meloso de bogavante y sus pieles crujientes.

Merluza al estilo tradicional de Levante "all i pebre" con cremoso de patatas al azafrán y emulsión de hinojos.

PLATO PRINCIPAL

Pluma Ibérica, cenizas de cebolla y membrillos.

PREVIO AL POSTRE

Sopa ácida de melón de invierno y crema helada de sus pepitas.

POSTRE

El espíritu de un brioche: crema helada de levadura, vainilla y cítricos.

En THE WESTIN PALACE, MADRID preparan -como cada año- con elegancia y buena gastronomía la noche más especial del año. Es ya tradición que un chef con dos estrellas Michelin elabore la cena de Nochevieja. En esta ocasión, el elegido es Kiko Moya. El chef alicantino llega, desde su espacio de L'Escaleta, para acercar el Mediterráneo en la última noche del año.

Después de las doce no falta el cotillón y la buena música con «la orquesta La Buena Estrella y el DJ de prestigio internacional, Fernando Martínez Teruel, que se encargarán de todo ello hasta altas horas de la madrugada». Todo en un escenario tan excepcional en Madrid como es La Rotonda bajo la Cúpula del THE WESTIN PALACE, MADRID.