



FOUR SEASONS

HOTEL
MADRID

¡DESPIDA EL AÑO DE UNA MANERA EXTRAORDINARIA EN FOUR SEASONS HOTEL MADRID!

Nos complace invitarle a una Nochevieja llena de sofisticación y exquisitos sabores, donde la celebración estará a la altura de una ocasión tan especial.

Para dar inicio a la noche, le recibiremos con un cóctel de bienvenida exclusivo, donde podrá degustar unos canapés especialmente elaborados para cautivar su paladar. Además de tres estaciones en vivo brindando una experiencia culinaria que trasciende los límites de lo tradicional.

Continuaremos con la esperada cena de gala en nuestro espectacular salón Sol, compuesta por seis platos, cada uno pensado para sorprender y satisfacer a todos los invitados.

Para realzar aún más esta experiencia gastronómica, el equipo de sumilleres ha seleccionado minuciosamente los maridajes que complementarán cada plato en esta noche tan especial. Disfrutarán además de un sinfín de espectáculos y música en directo durante toda la noche.

La magia continuará al acercarse la medianoche, cuando celebraremos las campanadas y daremos la bienvenida al nuevo año con las tradicionales uvas de la suerte. A continuación, daremos paso a la barra libre y música en vivo hasta las 4 de la madrugada.

El comienzo del cóctel tendrá lugar a las 20:00h, seguido de la cena que se servirá a partir de las 21:00h y hasta medianoche. Tendremos música y servicio de bebidas a continuación hasta las 04:00 de la madrugada, con recena servida a las 02:00.

NOCHEVIEJA

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Tartar de gamba roja, soja blanca y caviar cítrico
Mazapán de almendra frita e hinojo
Cochinillo confitado y trufa
Estación de kokotxas y percebes
Estación de ostras y caviar
Estación de jamón Ibérico Reserva
2015 Champagne Cristal, Louis Roederer, Francia

MENÚ

Guisante lágrima, caldo clarificado de alga kombu
y trufa melanosporum
2022 Domaine Wachau, Federspiel Terrasen, Austria

Souquet de langosta, espuma de su guiso y cardo
2022 Le Domaine, Abadía Retuerta, España

Besugo madurado, alcachofa, caldo amontillado
2009 Viña Ardanza, La Rioja Alta S.A, España

Lingote de Wagyu a5, trufa blanca y salsa Périgueux
2018 Barbaresco, Pio Cesare, Italia

Sorbete manzana verde, cítricos y eneldo

Chocolate de origen, naranja pasión y helado de ron
Musalem VORS Oloroso Dulce

Selección de cafés y tés acompañados
con tejas de almendra, trufas y dulces navideños

UVAS DE LA SUERTE

Louis Roederer Collection 244, Champagne

1.400 €

Incluye Barra libre premium y recena
Carta de alérgenos disponible.
Precios por persona y sin IVA.

NOCHEVIEJA NIÑOS

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Mini pizza crujiente con panceta y parmesano
Falso huevo de queso comté y membrillo
Croqueta de puchero y jamón Ibérico
Langostino crujiente, albahaca y salsa de mostaza

MENÚ

Sopita de corral con su verdurita y huevo crujiente
Rigattone con queso Idiazábal, trufa y panceta curada

Pularda a la Villeroy, patata ratte y bimi

Tibio de chocolate, avellana con helado leche

Pâte de fruits frambuesa,
mini cookies navideñas, turrón

UVAS DE LA SUERTE

400 €

Incluye aguas y refrescos
Menú de niños hasta 12 años: 400€
Niños mayores de 12 años: 1.400€
Carta de alérgenos disponible.

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE *RESERVA*

GALA DE NOCHEVIEJA

El evento tiene horarios estipulados de comienzo de la velada.

Se recomienda llegar con puntualidad para disfrutar de la experiencia gastronómica completa y todas las actuaciones en vivo.

Habrà un cóctel previo con una hora de duración.

Una vez comenzada la cena de gala, cualquier mesa que no llegue en el horario marcado comenzará con el plato que esté siendo servido.

CÓDIGO DE VESTIMENTA

Se recomienda formal de etiqueta/black tie.

RESERVAS

Se necesita reserva previa para la gala.

Para confirmar su mesa, se requiere el 100% del prepago en el momento de la reserva.

Rogamos nos indique con antelación si tuvieran alguna restricción o alergia alimentaria.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Las cancelaciones o reducciones de comensales antes de los 8 días previos a la celebración de la gala, serán penalizadas con el 50% del depósito abonado.

Si la cancelación o reducción de comensales se realiza dentro de los 7 días previos a la celebración del evento, será penalizado con el 100% del depósito.

Del mismo modo, no se reembolsarán aquellos depósitos de los clientes que no se presenten a la celebración del evento reservado, o no hayan notificado previamente por escrito dicha cancelación.



FOUR SEASONS

HOTEL
MADRID

NOCHE VIEJA VEGETARIANO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Tartar de tomate y berenjena
Oreo dorada de trufa

Croqueta de calabaza asada, mayonesa de curry
2015 Champagne Cristal, Louis Roederer, Francia

MENÚ

Guisante lágrima, caldo clarificado de alga kombu
y trufa melanosporum
2022 Domaine Wachau, Federspiel Terrasen, Austria

Borraja confitada, cardo, espuma de parmesano
2022 Le Domaine, Abadía Retuerta, España

Terrina de apionabo, trufa, consomé de champiñón
2009 Viña Ardanza, La Rioja Alta S.A, España

Corazón de alcachofa en texturas,
yema de huevo, trufa blanca
2018 Barbaresco, Pio Cesare, Italia

Sorbete manzana verde, cítricos y eneldo

Chocolate de origen, naranja pasión y helado de ron
Musalem VORS Oloroso Dulce

Selección de cafés y té acompañados
con tejas de almendra, trufas y dulces navideños

UVAS DE LA SUERTE

Louis Roederer Collection 244, Champagne

1.400 €

Incluye Barra libre premium y recena
Carta de alérgenos disponible.
Precios por persona y sin IVA.