



**MADRID**

# MENÚ ESPECIAL FIN DE AÑO

HORARIO: RECEPCIÓN EN GMT A LAS 20:00, INICIO DE LA CENA A LAS 21:00.  
3:00 FIN DEL SERVICIO

## ENTRANTES

FOIE MICUIT CARAMELIZADO, PURÉ DE PERA Y MANZANA CON CRUJIENTE DE PAN CARASAU

CANELÓN DE CARABINERO Y LANGOSTINO, CRUJIENTE DE CEBOLLA, ALIOLI DE LIMA Y CREMA DE MARISCO

## PESCADO

MERLUZA DE PINCHO A LA BRASA, MANTEQUILLA DE TRUFA, TOFFEE DE GUISANTES Y ESPÁRRAGOS

## CARNE

CORDERO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA, MILHOJAS DE BATATA CRUJIENTES Y CEBOLLETA CHINA

## POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE DORADO CON HELADO DE COOKIES

## DULCES LOCURAS NAVIDEÑAS

### 240.- POR COMENSAL · IVA INCLUIDO

EL MENÚ SE SERVIRÁ A MESA COMPLETA

## BODEGA INCLUIDA

BLANCO: LIMOUSIN D.O. RUEDA

TINTO: FINCA TORREA D.O. RIOJA

CHAMPAGNE: LAURENT PERRIER LA CUVÉE A.O.C. CHAMPAGNE

## REFRESCO, ZUMO, AGUA CON Y SI GAS Y SERVICIO DE PAN INCLUIDO

### COTILLÓN

- LAS UVAS DE LA SUERTE
- MÚSICA EN DIRECTO DE 20:00 A 21:00 EN GMT+1
- DJ DE 00:30 A 3:00
- BARRA LIBRE DE 00:00 A 3:00 (ÚLTIMA CONSUMICIÓN 2:30)



## MENÚ INFANTIL

PIRULETAS DE QUESO CON COMPOTA DE FRESAS  
CROQUETAS DE POLLO CON MAYONESA DE AJO  
MINI CACHOPO CON MAC&CHEESE  
MOUSSE DE CHOCOLATE CON CRUMBLE DE GALLETA Y  
GELATINA DE FRUTOS DEL BOSQUE  
DULCES NAVIDEÑOS

## REFRESCO, ZUMO, AGUA CON Y SI GAS Y SERVICIO DE PAN INCLUIDO COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE

### 75.- POR COMENSAL · IVA INCLUIDO

EL MENÚ INFANTIL SE SERVIRÁ HASTA 14 AÑOS.

RESERVA: 915 30 80 00 · EMAIL: SESSIONS@HRHMADRID.COM

POLÍTICA DE RESERVA: PARA LA FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA ES NECESARIO EL ABONO DEL 50% DE LA TOTALIDAD DEL MENÚ. EL OTRO 50% DE LA CANTIDAD SE ABONARÁ EL DÍA DE CELEBRACIÓN DEL EVENTO EN EL HOTEL.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN: PARA CANCELACIONES ES NECESARIO QUE SE REALICEN EN UN PLAZO ANTERIOR A LOS 7 DÍAS DEL EVENTO, Y SER NOTIFICADAS VÍA CORREO ELECTRÓNICO A SESSIONS@HRHMADRID.COM Y SE DEVOLVERÁ EL 100% DE LA CANTIDAD.

#HRHMXMAS

