

MENÚ DE NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE MENU
31 DE DICIEMBRE DECEMBER 31ST

ROSEWOOD
VILLA MAGNA

CÓCTEL DE BIENVENIDA
WELCOME COCKTAIL

Jamón Ibérico Único 100% Bellota Selección de Familia
Premium 100% Acorn-Fed Iberian Ham

Ostras Fine de Claire N°2
Fine de Claire N°2 Oysters

Steak Tartar de Vaca con Emulsión de Yema y Tostadas de Croissant
Beef Tartare with Egg Yolk Emulsion and Croissant Toasts

Bombón de Crème Fraîche y Caviar Osetra
Crème Fraîche Bonbon with Osetra Caviar

Bollinger Spécial Cuvée / A.O.C. Champagne

BODEGA
CELLAR

Bollinger Spécial Cuvée | A.O.C. Champagne

Mauro Godello | V.T. Castilla y León

Alión | D.O. Ribera del Duero

Tokaji Oremus Aszú 5 Puttonyos | Tokaj-Hegyalja

Krug Grande Cuvée | A.O.C. Champagne

MENÚ
MENU

Tartar de Pez Limón Ahumado, Caviar Osetra Royal,
Gazpachuelo Cítrico y Pan de Oro
Smoked Hamachi Fish Tartar, Royal Osetra Caviar, Citrus
"Gazpachuelo" and Gold Leaf

Salpicón de Bogavante con Percebes y Esferas de AOVE
Lobster "Salpicón" with Barnacles and EVOO Spheres

Angulas de Lomo Negro con Colmenillas y Ragú Ibérico
Baby Eels with Morels and Iberian Ragout

Lomo de Lubina Salvaje Asado, Salsa de Azafrán y Crema de Espinaca
Roasted Wild Sea Bass Loin, Saffron Sauce and Spinach Cream

Solomillo Rossini con Foie, Trufa Negra Melanosporum y Salsa Périgord
Beef Rossini with Foie, Melanosporum Black Truffle and Périgoux Sauce

PREPOSTRE
PREDESSERT

Crujiente Caramelizado con Cremoso de Yuzu y Granizado de Sake
Caramelized Tuile with Yuzu Crèmeux and Sake Granita

POSTRE
DESSERT

Corona de Sablé, Cremoso de Cereza, Gel de Mango,
Mousse de Lima, Sorbete de Maracuyá
Sablé Crown with Cherry Crèmeux, Mango Jelly, Lime Mousse,
Passion Fruit Sorbet

Uvas de la Suerte
New Year's Eve Grapes

MENÚ DE NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE MENU
31 DE DICIEMBRE DECEMBER 31ST

ROSEWOOD

VILLA MAGNA

RECENA

AFTER PARTY DINNER

Caldo de Cocido
"Cocido" Broth

Pepito de Ternera y Queso Arzúa-Ulloa
Spanish-style Beef Sandwich with Arzúa-Ulloa Cheese

Churros con Chocolate
"Churros" with Chocolate

Croquetas de Gamba al Ajillo
Garlic Shrimp Croquettes

Minihamburguesas de Buey, Queso Cheddar y Cebolla Caramelizada
Beef, Cheddar Cheese, and Caramelized Onion Mini Burgers

Mini Brownies de Nuez de Pecán
Pecan Nuts Mini Brownies

BARRA LIBRE

OPEN BAR

Reciba el 2026 con nuestra fabulosa cena de Nochevieja, haciendo que la última noche del año sea inolvidable. Celebre sus momentos especiales de 2025 y reciba con ilusión la llegada del Nuevo Año con una cena acompañada de espectáculos en vivo inspirados en el mundo del circo. Cuando el reloj marque las doce, continúe la celebración y dé la bienvenida al Nuevo Año con música en directo.

Ring in 2026 with our fabulous New Year's Eve dinner, making the last night of the year truly unforgettable. Celebrate your special moments from 2025 and welcome the New Year with a gala dinner accompanied by live performances inspired by the magical world of the circus. When the clock strikes twelve, keep the celebration going with live music.

Precio 1.350€ por persona
Price €1,350 per person

Cóctel 20:00h Cena 20:45h
Reception 8:00 pm Dinner 8:45 pm

Música en vivo Live music

Barra libre hasta las 04:00 Open Bar until 4:00am