

New Year's Eve MENÚ

Casa Salesas

Entrantes

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% Ibérico
Bogavante nacional aliñado con vinagreta de Jerez y hortalizas
Tartar de atún sobre blini y toques cítricos

Primer pase

Huevo poché con caviar y crema ligera de patata

Segundo pase

Rodaballo a la meunière con alga wakame

Tercer pase

Jarrete de ternera glaseado con salsa périgord y cebollitas

Pastre

Milhojas de chocolate
Uvas de la suerte
Dulces Año Nuevo 2026

Bodega

ESPUMOSO

Francia - CORPINNAT

Torelló Finca Can Martí 2019

Macabeo, Xarel·lo, Parellada

BLANCO

Hungría - TOKAJ HEGYALIA

Oremus Mandolás 2021

Furmint

TINTO

España - D.O. RIBERA DE DUERO

Territorio Luthier Hispania 2019

Tinto Fino, Garnacha, Albillo Mayor

COCKTAIL

Carajillo mexicano

Licor 43 & coffee

ESPUMOSO

Francia - A.O.C CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Héritage NV

Chardonnay, Pinot Noir

31 DE DICIEMBRE DE 2025



Brindis **QUE SABEN A** *Casa*

Cena y maridaje

Uvas y cotillón

Recena

Bikini trufado al estilo Beverly Hills
y churros con chocolate

Barra libre

Dress code

Elegante Chic

RESERVA TU NOCHEVIEJA

NEW YEAR'S PARTY

Contacto

nochevieja.madrid@casasalesas.com

(+34) 91 005 48 48

CHRISTMAS'25