

Tu navidad,
como si fuera
la nuestra.



Tu navidad como si fuera la nuestra.

Cocktail



Bocados de invierno...

Jamón ibérico con "pa amb tomàquet"

Pani puri de ensaladilla de gambas al ajillo y mayonesa de encurtidos

Tartaleta de queso ahumado y piña

Gilda de boquerón

Foie con gel de manzana ácida y anguila ahumada

Tartar de cigala, mantequilla cítrica y licuado de hierbas

Saam de torrezno con mayo siracha

Calidos Momentos

Crema de coliflor trufada con polvo de cecina

Croquetas de boletus

Miniburger con mayonesa agridulce de tomate seco y cipsy bacon

Gyozas de pato con salsa hoisin de mandarina

Pulpo frito con patata revolcona y chimichurri

Arroz meloso de gamba roja

Dado de cochinillo con agridulce de naranja

Broche dulce

Tartaleta de lemon pie

Pan con chocolate y AOVE

Dulces Navideños

Selección de bodega

Agua

Vino Blanco

Vino Tinto

Café e infusiones

Copa de Cava



67€

vinccihoteles

Tu navidad como si fuera la nuestra.



Momentos compartidos

Gyozas de pato con salsa hoisin de mandarina
Ensaladilla rusa con mayonesa de encurtidos y gambas al ajillo
Burrata con cecina y pesto de pistacho

Preludio de sabores

Crema suave de coliflor y almendra tierna, con polvo de cecina, caviar de trufa y yemas de espárragos

Momento principal

Lubina con salsa verde al cava, puerro caramelizado y mayonesa de ajo negro
o
Tournedó de carrilera al mole poblano con puré de maíz ahumado

Dulce tradición

Apple pie con helado de rocher
Dulces navideños

Selección de bodega

Vino Blanco
Vino Tinto
Agua, café e infusiones
Copa de Cava



63€

vinccihoteles

Tu navidad como si fuera la nuestra.



Momentos compartidos

Jamón ibérico de bellota con tostas de pan cristal y tomate

Croquetas de carabineros y kimchi

Terrina de foie, pan de higos y miel y confitura de orejas y lima

Tartar lubina con gazpachuelo de aguacate y huevas de salmón

Preludio de sabores

Crema carabineros, yema curada y croutons de lima kaffir

Momento principal

Corvina asada con beurreblanc al fino, salteado de cardos y aceite de salvia

o

Solomillo de vaca con patata sauté a las hierbas provenzales y tomate semiseco

Dulce tradición

Nuestra tarta de queso

Dulces navideños

Selección de bodega

Agua

Vino Blanco

Vino Tinto

Café e infusiones

Copa de Cava



67€

vinccihoteles

Tu navidad como si fuera la nuestra.



HAZLO MÁS ESPECIAL

Barra libre

Las 2 primeras horas se facturan a 30,00€ IVA incluido por comensal contratado para el evento, el resto de las horas se facturarán a razón de 15,00€ IVA incluido

Suplemento de mojitos en barra libre: 12€/persona

DJ

Servicio de discoteca 875,00 € + IVA que incluye hasta 4 horas de discoteca. la hora extra se cobran 150,00 € + IVA por cada hora o fracción extra que contraten los clientes.



Tu navidad como si fuera la nuestra.



INFORMACIÓN Y CONDICIONES

- Precios por persona
- Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico
- El nº definitivo de comensales se confirmará 7 días antes del evento siendo éste el mínimo a efectos de facturación



vinccihoteles

Hotel Vincci Soho 4*

c/ Prado, 18 | 28014 Madrid

Tel: +34 91 141 41 00

soho@vinccihoteles.com