

Tu nochebuena
como si fuera
la nuestra.



Tu nochebuena como si fuera la nuestra.



PRIMER PASE

Tartar de picaña madurada en pan soplado con trufa y sake, duxelle de setas y gel de yema

SEGUNDO PASE

Ravioli abierto de buey de mar, gazpachuelo de limón verde, polvo de alga codium y velo de guanciale

INSPIRACIÓN DEL MAR

Merluza de pincho asada, dashi de ibérico, guisantes ligeramente ahumados y hierbabuena fresca

SABORES DE LA TIERRA

Solomillo de vaca madurada, sobre cremoso de orejones y crujiente de castaña y raíz de tupinambo

FINAL EN DULCE

Choux de limón de Amalfi y ricotta con chocolate blanco y albahaca fresca

Dulces navideños

SELECCIÓN DE BODEGA

O Luar do Sil Godello D.O. Valdeorras

Matarromera D.O. Ribera del Duero

Anna Codorniu Blanc de Blancs D.O. Cava

Café e infusiones



130€

vinccihoteles

Tu nochebuena como si fuera la nuestra.



MENU INFANTIL

Para empezar

Selección de ibéricos y quesos artesanos

Sabores de la casa

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Fingers crujientes de pollo de corral

El plato estrella

Chuletas de cordero lechal con su nido de patatas

Dulce navidad

Coulant navideño con sopa fría de chocolate blanco

Brindis para los peques

Agua mineral

Refrescos

Zumos de frutas



50€

vincchoteles

Tu nochebuena como si fuera la nuestra.



INFORMACIÓN Y CONDICIONES

- Precios por persona
- Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico



vinccihoteles

Hotel Vincci Soho 4*

c/ Prado, 18 | 28014 Madrid

Tel: +34 91 141 41 00

soho@vinccihoteles.com