

Tu nochevieja
como si fuera
la nuestra.



Tu nochevieja como si fuera la nuestra.



Recepción & Cóctel de Bienvenida

Ambientado con música en directo

Cálidos instantes

Consomé de ave y vacuno clarificado con toque de Jerez seco

Tres bocados de bienvenida

Spring roll de tartar de atún rojo y polvo de pistacho
Foie con gel de manzana ácida y anguila ahumada
Pulpo a la gallega sobre parmentier de patata

Rincones gastronómicos

Selección de ibéricos
Madrid Castizo



Tu nochevieja 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

Uvas de la suerte

SELECCIÓN DE BODEGA

O Luar do Sil Godello Magnum D.O. Valdeorras

Abadía Retuerta Magnum D.O. Ribera del Duero

Veuve Clicquot D.O. Champagne

Café e infusiones



Ambientado con música en directo

230€

vinccihoteles

Tu nochevieja como si fuera la nuestra.



LA NOCHE CONTINUA...

Campanadas en directo

Brindis con uvas y cotillón para recibir el nuevo año

After Dinner & DJ Session

Barra libre, coctelería y música en vivo hasta altas horas

Recena

Churros con chocolate, el cierre más castizo para una noche inolvidable



vinccihoteles

Tu nochevieja como si fuera la nuestra.



Nochevieja 2025

A las 20:00 estaremos encantados de recibirles con nuestro Cocktail de Bienvenida.

Durante el mismo, nuestra hostess les indicará la ubicación de su mesa para dar comienzo a una noche mágica. La hora de inicio del banquete de gala será a las 21:00.

Es importante que sean puntuales para que podamos brindar por el Año Nuevo a las 00:00.

A partir de la medianoche podrán celebrar la llegada del año nuevo en un ambiente festivo.

Para no perder la tradición, a las 02:00 podrán disfrutar de unos churros con chocolate y seguir bailando hasta las 05:00.

Solo nos queda desearles una noche inolvidable, llena de ilusión y con muchos sueños por cumplir...

FELIZ 2026!

Hotel Vincci Soho 4*
c/ Prado, 18 | 28014 Madrid
Tel: +34 91 141 41 00
soho@vinccihoteles.com



Tu nochevieja 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