MENÚ NAVIDAD 2026

Almuerzo del 25 de diciembre de 2026

MERRY CHRISTMAS

vinccihoteles

MENÚ NAVIDAD 2026

Almuerzo del 25 de diciembre de 2026

PRIMER PASE

Foie con gel de manzana ácida · anguila ahumada

SEGUNDO PASE

Consomé de pato confitado clarificado · toque de Jerez seco

INSPIRACIÓN DEL MAR

Lomo de merluza confitada · gazpachuelo de aguacate · emulsión de piquillo

SABORES DE LA TIERRA

Carrillera de Wagyu glaseada · cremoso de tupinambo y boniato · setas de invierno

FINAL EN DULCE

Éclair artesanal de chocolate · crema de ricotta · ralladura de lima

Dulces navideños

SELECCIÓN DE BODEGA

Vino tinto · vino blanco · cava

Café · infusiones

100€

Precios por persona, con 10% IVA incluido. Válidos salvo error tipográfico.
Información de alérgenos disponible. Comuníquenos alergias e intolerancias al reservar.

vinccihoteles

MENÚ 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

55€

Precios por persona, con 10% IVA incluido. Válidos salvo error tipográfico.
Información de alérgenos disponible. Comuníquenos alergias e intolerancias al reservar.

vinccihoteles

HAGA SU RESERVA

Hotel Vincci Soho 4*

Calle del Prado, 18 | 28014 Madrid

Tel: +34 91 141 41 00

soho@vinccihoteles.com

Reserva confirmada con el pago del 100%.

vincci hoteles