



MENUS ÁTICO
NAVIDAD 2023

THE
PRINCIPAL
MADRID
HOTEL

NOCHEBUENA



24 de diciembre de 2023

APERITIVOS

Tartar de vaca vieja y huevo de codorniz.
Corte de micuit de foie gras y Pedro Ximénez.
Taquito de salmón marinado en enebro y chutney de manzana asada.
Buñuelo de carabinero.
Pastrami de magret de pato y piña.

ENTRANTE

Crema de nécoras, langostinos aliñados y salicornia.

PESCADO

Lomo de lubina salvaje, fondo de cebolleta y chipirones a la brasa.

CARNE

Presa ibérica de bellota con boletus edulis y salsa de Pedro Ximénez.

PRE POSTRE

Sorbete de mango y vino de nuestra finca Serena.

POSTRE

Tocinillo de fruta de la pasión, sopa de chocolate con leche y helado de coco.
Dulces Navideños

BODEGA:

Vino blanco: Finca Serena
Vino tinto: Laderas Bideona Rioja Alta
Cava: Torelló Brut Nature

Agua Natural, Agua con Gas, Sodas y Cervezas

150€
por comensal

FIN DE AÑO



31 de diciembre de 2023

APERITIVOS

Tartar de cigalas y erizo de mar.
Ostra acevichada y huevas de pez volador.
Cuajada de foie gras, maíz y palo cortado.
Vieira gratinada y cítricos.
Snack de cochinito y col encurtida.

ENTRANTE

Canelón de centolla gallega, salsa de sus interiores y trufa negra de invierno.

PESCADO

Rodaballo salvaje, pilpil tostado de sus espinas y coral de alga.

CARNE

Solomillo de vaca madurada con gratén de patata y papada ibérica.

PRE POSTRE

Sorbete de pera y bergamota con nuestro vino de Finca Serena.

POSTRE

Finger de chocolate blanco, frambuesas y bizcocho de pistacho.
Dulces Navideños

BODEGA:

Vino blanco: Finca Serena
Vino tinto: Laderas Bideona Rioja Alta
Cava: Torelló Brut Nature

Agua Natural, Agua con Gas, Sodas y Cervezas
Incluye cotillón, uvas, dj después de la cena, una copa de cava y churros con chocolate

250€
por comensal



CONTACTO Y RESERVAS

De 13:30h a 15:00h y de 20:30h a 22:00h

C. del Marqués de Valdeiglesias, 1, 28004 Madrid

sales@theprincipalmadridhotel.com

+34 91737 04 34