

EST  1982
LA MAQUINA
Chamberí

Cena Fin de Año 2018 – 21:00 horas

Comenzamos (para compartir)

Jamón ibérico de bellota Gran Reserva
Pan cristal con tomate natural y oliva virgen extra

Seguimos (para compartir)

Gamba blanca de Isla Cristina hervida (1/2 docena por persona)
Gamba roja de Jávea a la plancha (4 piezas por persona)
Tartar de salmón con aguacate en salsa de mostaza ligera y eneldo
Zamburñas en gratén de jamón y cebollita dorada

Para acabar a elegir

Merluza de Geleiro en salsa verde con almejas
Troncha de rape a la plancha con patatas panadera
Solomillo de vacuno mayor a la plancha o a la pimienta
Chuletitas de lechal con patatas paja

Y de postre

Compota de manzana caramelizada
o
Crujiente de chocolate y nueces con helado de vainilla
Café

Bar y Bodega

Aperitivos, finos, cervezas y refrescos
Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Contino Reserva 2010 (D.O. Rioja)

Brindis por el año nuevo con
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial
Dulces de Navidad
Uvas de la suerte
Cotillón

Música para celebrar la llegada del 2019

Precio por persona: 140,00 €
(IVA incluido)

Reservas: Para la formalización de la reserva se solicitará el abono de la totalidad del menú, independientemente del número de comensales. *Cancelaciones:* Para cancelaciones notificadas en un plazo anterior a los siete días previos al evento, se procederá a devolver el cien por cien de la cantidad anticipada al formalizar la reserva. Entre los siete y los tres días anteriores al evento, se procederá a devolver el cincuenta por ciento de la cantidad anticipada. A partir de este plazo, es decir, entre la celebración del evento y las 72 horas anteriores, no se admiten cancelaciones, por lo que no procederá devolución de importe alguno.

EST  1982
LA MAQUINA
Chamberí

Cena Fin de Año 2018 – 21:00 horas
Menú infantil (hasta 12 años)

Comenzamos (para compartir)

Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico

Calamares de potera fritos en aros

Seguimos (a elegir)

Merluza de pincho frita a la romana

Albondiguillas de ternera en salsa

Chuletitas de cordero lechal

Para acabar

Tarta de chocolate fondant

o

Helados artesanos (chocolate, vainilla o turrón)

Bar

Zumos y refrescos

Agua mineral

Dulces de Navidad

Uvas de la suerte

Cotillón

Precio por persona: 45,00 €
(IVA incluido)