

EST 1982  
**LA MAQUINA**  
*Chamberí*

*Cena Fin de Año 2017 – 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*  
*Brocheta de rape y carabineros 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*  
*Cafè*

*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*

*Copa de primeras marcas (excepto reservas)*  
*Música para celebrar la llegada del 2018*

*Precio por persona: 145,00 €*  
*(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 2017 – 21:00 horas*  
*Menú infantil (hasta 12 años)*

*Comenzamos* (para compartir)

*Calamares de potera fritos en aros*  
*Gambas rojas en fina y crujiente gabardina*

*Seguimos* (a elegir)

*Merluza de pincho frita a la romana*  
*Brocheta de rape y carabineros*  
*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)*