

New Year's Eve Menu

APPETIZER

Cuban-style beef tartare, 60
days aged

*

Idiazábal cheese fritter with
Wayu cured beef

*

Scallop with Albariño air and
lime pearls

STARTER

Scarlet prawn cream with a
spider-crab cannelloni

FISH COURSE

Wild sea bass with black
rice and fresh samphire

SORBET

Blood-orange sorbet with cava

MEAT COURSE

Oxtail with truffle
12-hour slow-cooked



CROWNE PLAZA®

AN IHG HOTEL
MADRID CENTRE RETIRO

New Year's Eve Menu

DESSERT

Ecuador 70% chocolate semifreddo

*

Almond sponge cake

*

Hazelnut ice cream

WINE CELLAR

Marqués de Riscal Verdejo –

White wine

*

Marqués de Riscal Reserva –

Red wine

*

Juvé Camps Cava

CAMPANADAS

Lucky grapes

*

Nougats and traditional
Christmas confections

190€

Cotillón y DJ incluidos
Bar Piazza hasta las 03 AM
(Copas no incluidas)

New Year's Eve Menu

CHILDREN'S MENU

Ham croquettes

*

Selection of Iberian cured meats

*

Cheese fritters

*

Roasted pumpkin cream with coconut
milk

*

Blood-orange sorbet

*

Veal tenderloin escalopines

*

Ecuador 70% chocolate semifreddo

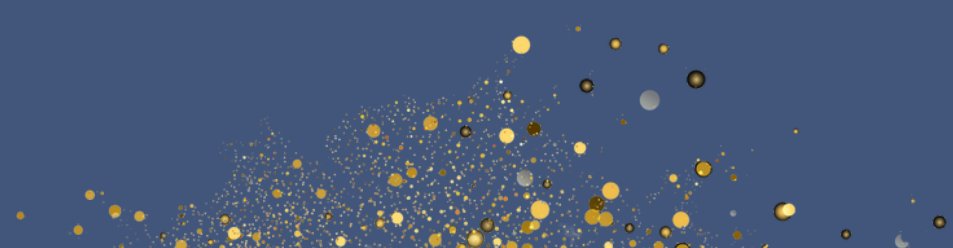
*

Almond sponge cake

*

Hazelnut ice cream

70€



Menú Fin de Año

APERITIVO

Tartar de vaca a la cubana
60 días de maduración

*

Buñuelo de queso idiazábal
con cecina de Wayu

*

Zamburiña con aire de
Albariño y perlas de lima

ENTRANTE

Crema de carabineros
con canelón de txangurro

PESCADO

Lubina salvaje con arroz
negro y salicornia fresca

SORBETE

Sorbete de naranja
sanguína con cava

CARNE

Rabo de toro con trufa
12 horas de cocción



CROWNE PLAZA®

AN IHG HOTEL
MADRID CENTRE RETIRO

Menú Fin de Año

POSTRE

Semifrío de chocolate de Ecuador 70%
Bizcocho de almendra
Helado de avellana

BODEGA

Vino blanco Maqués de Riscal
Verdejo

*

Vino tinto Marqués de Riscal
Reserva

*

Cava Juve Camps

CAMPANADAS

Uvas de la suerte

*

Turrónes y dulces navideños

190€

Cotillón y DJ incluidos
Bar Piazza hasta las 03 AM
(Copas no incluidas)

Menú Fin de Año

NIÑOS

Croquetas de jamón

*

Surtido de ibéricos

*

Buñuelos de queso

*

Crema de calabaza asada
con leche de coco

*

Sorbete de naranja sanguina

*

Escalopines de solomillo de ternera

*

Semifrío de chocolate de ecuador 70%

Bizcocho de almendra

Helado de avellana

70€

