

MENÚS ESPECIALES  
Navidad  
22/23  
EL PATIO DE  
ATOCHA



PALACIO  
ATOCHA

# MENÚ NOCHEVIEJA

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Burbujas de hibiscus  
Cava / Flor de hibiscus



## APERITIVOS

Vieira a la parrilla en leche de tigre de mango



Carpaccio de salmón marinado con manzana verde  
y crème fraîche de eneldo



## ENTRANTE

Ravioli de gambón y boletus  
en salsa de romero y shitake



## PESCADO

Mero a la thermidor de azafrán  
con cremoso de calabaza ahumada



## CÓCTEL (TROU NORMAND)

Cool thyme & lemon sorbet  
Vodka / Limoncello / Tomillo



## CARNE

Solomillo rossini



## POSTRE

Cremoso de pistacho y frambuesa  
con gelée de champagne



## MARIDAJE

Vino blanco: Pazo de San Mauro 2021 (D.O. Rias Baixas)  
Vino tinto: Pesquera Reserva 2018 (D.O. Ribera del Duero)  
Vino espumoso: Bollinger Spécial Cuvée Brut (A.O.C. Champagne)