



Navidad 23/24

EL **PATIO** DE
ATOCHA



PALACIO
ATOCHA

MADRID · BY COOLROOMS MANOR HOTELS

CENA DE
NOCHEBUENA



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Christmas eve bubbles



APERITIVO

Mousse de queso de cabra y espárrago triguero
con chutney de tomate seco



ENTRANTE

Crema ligera de almejas y vermicelli con sus sacramentos



PESCADO

Mero con costra de semillas
sobre espinacas rehogadas en jugo reducido de jamón



CÓCTEL (TROU NORMAND)

Frozen Madrid



CARNE

Lingote de cordero deshuesado
con variado de setas y parmentier trufada



POSTRE

Bizcocho de nueces y ron especiado
con espuma de vainilla y melocotones braseados



BODEGA

Vino blanco: Casar de Burbia (D.O. Bierzo)
Vino tinto: Lindes de Remelluri Labastida (D.O. Rioja)
Vino espumoso: Agustí Torello Mata Reserva Brut

CENA DE
NOCHEVIEJA



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Maraschino french 75



APERITIVO

Carpaccio de salmón marinado
con emulsion de aguacate y papaya



ENTRANTE

Ravioli de gambón y boletus en salsa de romero y shitake



PESCADO

Lenguado con patata noisette
y salsa bearnesa de yuzu y estragón



CÓCTEL (TROU NORMAND)

Piscool sorbet



CARNE

Solomillo rossini



POSTRE

Semifrio de chocolate blanco
con salsa de regalicia roja
y perfume de amaretto y angostura



BODEGA

Vino blanco: Pazo San Mauro (D.O. Rias Baixas)
Vino tinto: Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Vino espumoso: Bollinger Special Cuvée Brut

BRUNCH DE
AÑO NUEVO



EMPEZAMOS CON...

Café al gusto
Zumo de naranja natural o zumo détox
Bollería variada
Tostadas con tomate, AOVE, mantequilla y mermeladas



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Huevos Benedictinos con Bacon Crujiente
Tosta de aguacate y salmón ahumado
Tacos de cochinita pibil con cebolla encurtida



POSTRE PARA ELEGIR

Tarta de queso con frutos rojos
French "toast"
Yogur con frutos rojos



ACOMPAÑADO DE...

Mimosa
Smoothie multifrutas



BEBIDAS

Incluidas durante el servicio, Cerveza, Vinos, Refrescos y Agua

MENÚ DE
REYES



ENTRANTE

Crema de marisco
con langostino flambeado y gel de maracuyá



PESCADO

Tartar de atún con guacamole y alga wakame



CARNE

Costilla de angus glaseada
con cremoso de coliflor



POSTRE

Tarta cremosa de queso



BODEGA

Vino blanco: Blanco Nieva Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto: Vilicus Tempranillo (D.O. Rioja)

Cava espumoso: Agustí Torelló Mata Reserva Brut