



MENÚ GALA

*Nochevieja*

EL **PATIO** DE  
ATOCCHA



PALACIO  
ATOCCHA



Suite 19 - 20:00 h

*Cóctel de Bienvenida  
con música en directo y cortador de jamón*

Quesos del país

Jamón Ibérico 100% Bellota Anselmo Pérez (DO Guijuelo)

Negroni Sbagliato

El Patio de Atocha - 20:45 h

*Aperitivo*

Blini de caviar y espuma de champagne

Taco de alga nori, crema de queso Idiazabal y gel de membrillo

Panipuri de navaja, ají amarillo y brote de acedera

*Entrantes*

Carpaccio de presa ahumada y remolacha, crema de queso de cabra,  
con vinagreta de fresa

Vieira con crema de coliflor y mantequilla de limón y alcaparras

*Del mar*

Pargo con costra de pistacho, salsa sambal thai y encurtidos de papaya verde

Cóctel Trou Normand

*De la tierra*

Tataki de wagyu con tomatitos pasificados y salsa ligera de Oporto

*Algo dulce...*

Pavlova rellena de crema catalana montada y frutos rojos

Babá de cítricos al Cava

*Bodega*

Majuelo de Chivitero (DO Rueda)

Pago de Carovejas (DO Ribera del Duero)

Perrier Jöuet Blanc de Blancs (DO Champagne)

245€. IVA INCLUIDO

Tras la cena habrá opción de continuar con barra libre y DJ hasta las 03:00h

50€ IVA INCLUIDO