

MADRID

RED
Radisson

NAVIDAD 2025

Menu Nochebuena



Aperitivos

Talo de Tomate
Macaron de trufa

Ars Collecta Blanc de Blancs Reserve

Entrantes

Cuajada de Foie, Citronela y pan de pasas
Ostra y granizado marino
Ravioli de rabo de vaca, caldo de legumbres y emulsión de setas

Mil Rios , Godello

Principales

Salmonete asado, trigo y jugo de pimientos a la brasa
Royal de rabo y foie

L3za, Rioja Alavesa

Postre

Gatzatua de hierbas y miel de flores

Ars Collecta Grand Rosé Reserve

Petits Fours

21:00 Copa de bienvenida

21:30 Cena

o

129€* IVA incluido

Incluye: Música en vivo, copa de bienvenida por persona y tmaridaje.

Para reservar por favor llama al +34 666 772 944 o manda un email a info@madrid.enekobasque.com

Menu Nochevieja



Aperitivos

Macaron de trufa

Tartaleta de atun rojo

Cuajada de foie, citronela y pan de pasas

Marqués de Riscal Rosado XR

Entrantes

Ostra y granizado marino.

Vieira asada y aire de mantequilla

Praliné de setas

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo

Mil Rios , Godello

Principales

Bogavante asado y descascarillado sobre jugo de pimientos

Vacuno a la brasa y flor de pimiento rojo

Marqués de Riscal XR Rioja Reserva

Postre

Fresas y rosas

Clarete

Champagne, Laurent Perrier

Petits Fours

260€*

IVA incluido

20:30 Copa de bienvenida

21:00 Cena

Incluye: Maridaje, música en directo, copa de bienvenida, uvas tradicionales ,barra libre hasta las 3 AM y recena con dulce y salado.

BRUNCH 25 de December y 1 de Enero

Buffet Salado

Surtido de panes y aceites
Selección de embutidos ibéricos nacionales
Hummus y crudités
Tartar de atún rojo
Salmón ahumado con crema de eneldo
Arroz de pollo y verduras

A la carta

Bikini de cecina
Croquetas variadas
Huevos benedictinos, crema de aguacate, huevo frito, salsa holandesa
Confit de pato asado, crema de boniato, salsa de carne y frutos rojos

Buffet de Dulces

Croissants
Tarta red Velvet
Tarta de manzana vegana
Tarta sacher
Macarons variados
Tarta de queso
Torrija
Tortitas y siropes

Bebidas

Zumos naturales
Refrescos
Vino blanco y tinto
Cerveza
Cocktail de bienvenida

70€/pax

Iva incluido