

MENÚS ESPECIALES
Navidad
22/23
EL PATIO DE
ATOCHA



PALACIO
ATOCHA

MENÚ NOCHEBUENA

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Burbujas de Nochebuena
Cava / Licor de Cereza/ Bitter peychaud`s



APERITIVO

Vichyssoise ligera con langostinos
y espárragos trigueros



ENTRANTE

Canelón de alcachofa y cecina con velouté de oloroso



PESCADO

Lubina salvaje en beurre blanc de vermut seco



CÓCTEL (TROU NORMAND)

Frozen pasión fruit daiquiri
Ron / Licón de maracuyá / Lima



CARNE

Lingote de cordero deshuesado
con variado de setas y parmentier trufada



POSTRE

Milhojas de turrón y chantilly con salsa praliné



MARIDAJE

Vino blanco: José Pariente 2021 (D.O. Rueda)
Vino tinto: Marqués de Vargas Reserva 2017 (D.O. Rioja)
Vino espumoso: François Montand Brut (A.O.C. Champagne)

109€ (IVA INCLUIDO)

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)

175€ (IVA INCLUIDO)

EL PATIO DE
ATCOCHA

BRUNCH AÑO NUEVO 2023

· De 12.00 a 14.00 ·

EMPEZAMOS CON

Café al gusto

Zumo de naranja natural

Smoothie multifrutas

Bollería variada

Tostadas con tomate, aove, mantequilla y mermeladas

Yogur con frutos rojos



PLATOS FUERTES

Huevos benedictinos · 🍴 🍷 🍷

Tosta de aguacate y salmón · 🍴 🍷

Mini mollete de sobrasada y miel con queso de mahón · 🍴 🍷 🍷

Taco de cochinita pibil con cebolla encurtida · 🍴



PARA TERMINAR

Tarta de queso · 🍴 🍷 🍷

Mimosa



Las bebidas están incluidas durante todo el servicio:
Agua, refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto y cava



50€ (IVA INCLUIDO)

EL PATIO DE
ATOCCHA

MENÚ REYES

APERITIVO DEL CHEF



ENTRANTE

Crema de marisco con langostino flambeado



PESCADO

Milhojas de bacalao confitado
con porrusalda y su torrezno



CARNE

Costilla de ternera glaseada
a baja temperatura con purée de coliflor



POSTRE

Tarta de queso



BODEGA

Vino blanco: Blanco Nieva 2021 (D.O. Rueda)

Vino tinto: El Lagar de Isilla Gestación 2019 (D.O. Ribera del Duero)



Agua, cerveza, refrescos y café



65€ (IVA INCLUIDO)

EL PATIO DE
ATOCHA