



# *Menú de Nochebuena*

*By Mario Sandoval (2 estrellas Michelin)*

*Parfois de foie al armañac con cereza Amareza*

*Coulant de boletus con yema de huevo y trufa melanosporum*

*Carpaccio de gamba*

*Rodaballo al horno con pimientos de cristal, tomate rosa y ajo*

*Capón con orejones y pasas*

## **POSTRE**

*Tarta de chocolate y avellanas*

## **BODEGA**

*Moët & Chandon Brut Imperial*

*Vino Blanco Maior de Mendoza D.O. Rias Baixas*

*Vino Tinto Proelio Reserva D.O. Rioja*

*Vino dulce PX Alvear 1927*

*Café y dulces Navideños*

*Copa en mesa*

**Precio: 295€ (IVA incluido)**



***Relais & Châteaux Heritage Hotel***

*C/ Diego de León, 43 28010 Madrid*

*[www.heritagemadridhotel.com](http://www.heritagemadridhotel.com)*

*[comercial@heritagemadridhotel.com](mailto:comercial@heritagemadridhotel.com)*

**91 088 70 70**



Chef ejecutivo Mario Sandoval \*\*

## *Brunch de Navidad "Haroma"*

*Bienvenida con Champagne y Ostras*

### **BUFFET**

Jamon Ibérico de Bellota  
Selección de Ibéricos  
Selección de quesos  
Mortadella trufada  
Focaccia con cecina y rúcula  
Bagel de salmón ahumado y queso crema con anisados  
Tortilla española  
Ensalada de bogavante con vinagreta de chalota y fresa  
Ensalada de foie con frutos del bosque  
Pasta maccheroni al pesto

### **CREMA CALIENTE**

Crema de calabaza asada con alcaravea

### **HUEVOS (a elegir)**

Huevo benedictine o huevos revueltos

### **PLATO PRINCIPAL (uno a elegir)**

Solomillo Wellington con salsa demi-glace  
Tartar de bogavante con aceite de chili y chalota  
Steak tartar de cebón gallego  
Arroz meloso de setas y trufa  
Lubina con pil pil de aji amarillo, gambas de cristal y

### **POSTRE**

Surtido de bollería  
Tarta red velvet  
Lemon cake  
Tarta de chocolate

### **BEBIDA**

Zumos variados  
Moet & Chandon Brut Imperial  
Vino blanco Comenge D.O. Rueda  
Vino tinto Selvanevada D.O. Rioja  
Agua minerales. refrescos y cervezas

*100 euros (IVA incluido)  
para reservas llamen al 91 088 70 70*





# *Menú de Nochevieja*

*Por Mario Sandoval (2 estrellas Michelin)*

*Parfois de boletus y trufa melanosporum*

*Ensalada de bogavante con gelee de su esencia*

*Cangrejo real con salsa americana*

*Lubina salvaje con pilpil y gamba de cristal*

*Solomillo Wellington de corzo con duxele, demi-glace de su jugo y frutos rojos*

## *POSTRE*

*Merengue de pino, helado de piñones, crema de chocolate blanco y espuma de leche*

## *BODEGA*

*Moët & Chandon Grand Vintage*

*Vino Blanco Maior de Mendoza D.O. Rias Baixas*

*Vino Tinto Proelio Reserva D.O. Rioja*

*Vino dulce PX Alvear 1927*

*Café y dulces Navideños*

*Copa en mesa*

***Precio: 395€ (IVA incluido)***



***Relais & Châteaux Hotel Heritage***

*C/ Diego de León, 43 2806 Madrid*  
*www.heritagemadridhotel.com*  
*comercial@heritagemadridhotel.com*  
*91 088 70 70*



AROMA

*Por Mario Sandoval*

Chef ejecutivo Mario Sandoval \*\*

## *Brunch de Año nuevo "Haroma"*

*Bienvenida con Champagne y Ostras*

### **BUFFET**

Jamon Ibérico de Bellota  
Selección de Ibéricos  
Selección de quesos  
Mortadella trufada  
Focaccia con cecina y rúcula  
Bagel de salmón ahumado y queso crema con anisados  
Tortilla española  
Ensalada de bogavante con vinagreta de chalota y fresa  
Ensalada de foie con frutos del bosque  
Pasta maccheroni al pesto

### **CREMA CALIENTE**

Crema de marisco

### **HUEVOS (a elegir)**

Huevo benedictine o huevos revueltos

### **PLATO PRINCIPAL (uno a elegir)**

Solomillo Wellington con salsa demi-glace  
Tartar de bogavante con aceite de chili y chalota  
Steak tartar de cebón gallego  
Arroz meloso de setas y trufa  
Lubina con pil pil de aji amarillo, gambas de cristal y

### **POSTRE**

Surtido de bollería  
Tarta red velvet  
Lemon cake  
Tarta de chocolate

### **BEBIDA**

Zumos variados  
Moet & Chandon Brut Imperial  
Vino blanco Comenge D.O. Rueda  
Vino tinto Selvanevada D.O. Rioja  
Agua minerales, refrescos y cervezas

*100 euros (IVA incluido)  
para reservas llamen al 91 088 70 70*

