



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

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*

