

HOTEL & SPA

URSO
MADRID

MENÚ NOCHEBUENA

APERITIVO

JAMÓN IBÉRICO de bellota

TOSTA DE PAPADA con trufa Tuber Melanosporum

BERBERECHO con yema montada AOVE

Maridaje: A.O.C CHAMPAGNE - Louise Roederer Collection

ENTRANTE

BOGAVANTE Thermidor

Maridaje: D.O. CHABLIS - Deux Rives 2019

PRINCIPALES

RODABALLO AL HORNO en guiso de albóndigas de carabinero y alcachofa

Maridaje: D.O. RÍAS BAIXAS - Balado 2020

*CARRÉ DE CORDERO LECHAL al tomillo limón sobre hojaldre con verduras de temporada
asadas*

Maridaje: D.O.CA. RIOJA - El Puntido 2007

POSTRES

TARTA TATÍN de manzana

CREMA CAMELIZADA de vainilla con ciruelas

DULCES NAVIDEÑOS

Maridaje: D.O SIERRAS DE MÁLAGA - Molino real 2017

Términos y Condiciones:

- Se requiere reserva previa
- Para formalizar la reserva se requiere un prepagó del 100% de la proforma
- Cualquier cancelación hasta el 1 de diciembre podrá ser realizada sin penalización procediéndose a la devolución de la reserva
- Cualquier cancelación a partir del 2 de diciembre aplicará 100% de gastos de cancelación
- Si lo desea podemos privatizar alguno de los espacios privados del hotel para su cena de Nochebuena

MENÚ NOCHEVIEJA

APERITIVOS

PAN DE CRISTAL con anguila ahumada y puré de aguacate
TOMATITO ASADO a baja temperatura con SALMÓN AHUMADO sobre pan de mollete
CREMA DE PULARDA con castaña
Maridaje: CHAMPAGNE HERI-HODIE 1ER CRU

ENTRANTE

CREMA DE ALMENDRA con almeja, percebe y navaja
Maridaje: D.O. COSTERS DEL SEGRE - Ekam 2020

PRINCIPALES

ZARZUELA DE MARISCO Y PESCADO (langosta, cigala, rape y mero)
Maridaje: D.O. RIBERA DEL DUERO - Aalto 2020

LOMO ALTO DE BUEY GALLEGO madurado con puré de colinabo
y tosta de patata con trufa Tuber Melanosporum
Maridaje: D.O. CA RIOJA - Allende 2015

POSTRES

MILHOJAS de frambuesa
GANACHE DE CHOCOLATE Y MARACUYÁ con sabayón de Pedro Ximénez
DULCES NAVIDEÑOS
Maridaje: D.O. BAROLO - Ceretto 2015

Términos y Condiciones:

- Se requiere reserva previa
- Para formalizar la reserva se requiere un prepagó del 100% de la proforma
- Cualquier cancelación hasta el 1 de diciembre podrá ser realizada sin penalización procediéndose a la devolución de la reserva
- Cualquier cancelación a partir del 2 de diciembre aplicará 100% de gastos de cancelación
- Si lo desea podemos privatizar alguno de los espacios privados del hotel para su cena de Nochevieja