

20  
17

Brinda.

Vive.

Vincci.



# Hotel Vincci Capitol

Calle Gran Vía 41. Tel: 91 521 83 91  
reservas.capitol@vincchoteles.com

## Menús de Nochevieja *New Year's Eve Menu*

---

Impresión de minutas, uvas de la suerte, brindis de Champagne y decoración incluida en el precio. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. A partir de los 12 años se aplicará tarifa de adultos. Suplemento cotillón 50€. Preguntar por menús infantiles, celíacos y vegetarianos



**ENTRANTES**

**Jamón Ibérico de Bellota con Pan de Cristal y Tomate**  
**Burrata Pugliese con Mortadela de Bologna Trufada, Tomatitos Semisecos y Rúcula**  
**Bombones Crocantes de Foie**  
**Pulpo a la Plancha con Crema Suave de Ajos y Patata Risolada**

**PRIMERO**

**Crema de Puerro y Pera con Ravioli de Queso Azul**

**DEL MAR a elegir**

**Suprema de Rape a la Marinera con Carabineros y Almejas**

**O**

**DE LA TIERRA**

**Solomillo de Ternera Asado con Foie al Oporto, Chalotas Glaseadas y Parmentier de Patata**

**POSTRES**

**Tarta Fina de Manzana Templada con Helado de Vainilla**

**BODEGA**

**Vino Blanco, Waltraud D.O. Penedes**  
**Vino Tinto, Muga Crianza D.O. Rioja**  
**Pommery Brut, Champagne**  
**Café, Infusiones y Turrónes**

**100€**





## STARTERS

Iberian Ham with Crystal Bread and Tomato  
Burrata Pugliese with “mortadela” of Truffled Bologna, Semi-dry Tomatoes and Salad Rocket  
Crispy Foie Gras Bonbons  
Grilled Octopus with Mild Garlic Sauce and Potatoes Risolées

## FIRST COURSE

Cream of Leeks and Pears with Blue Cheese Ravioli

## FROM THE OCEAN

Monkfish Supreme à la Marinera with Giant Red Prawn and Clams

OR

## FROM THE LAND

Baked Beef Sirloin with Foie Gras in Oporto, Caramelized Shallots and Potato “Parmentier”

## DESSERTS

Warm Apple Pie with Vanilla Ice Cream

## WINE LIST

White wine, Waltraud D.O. Penedes  
Red wine, Muga Crianza D.O. Rioja  
Pommery Brut, Champagne  
Coffee, teas and “turrón” nougat candies



100€

# Hotel Vincci Capitol

Calle Gran Vía 41. Tel: 91 521 83 91  
reservas.capitol@vinccihoteles.com

## Menús de Nochevieja

---

Impresión de minutas, uvas de la suerte, brindis de Champagne y decoración incluida en el precio. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. A partir de los 12 años se aplicará tarifa de adultos. Suplemento cotillón 50€.

# Menú Fin de Año Vegetarianos



## ENTRANTES

Ensalada de Corazones de Lechuga con Burrata, Granada, Tomate Semiseco y Granos de Mostaza  
Croquetas Cremosas de Puerro  
Alcachofas Naturales con su Vinagreta  
Milhojas de Verdura con Salsa de Pimientos

## PRIMERO

Crema de Calabaza con Crujiente de Rúcula

## SEGUNDO

Lasaña Verde de Hortalizas

## POSTRES

Strudel de Manzana con Coulis de Frutos Rojos

## BODEGA

Vino Blanco, Viñas del Vero Riesling D.O. Somontano  
Vino Tinto, Campillo D.O. Rioja  
Pommery Brut, Champagne  
Café, Infusiones y Turrones

100 €



**ENTRANTES**

**Jamón Ibérico de Bellota**

**Ensalada de Corazones de Lechuga con Burrata, Granada, Tomate Semiseco y Granos de Mostaza**

**Pulpo a la Plancha con Crema Suave de Ajos y Patata Risolada**

**Carpaccio de Buey con Lascas de Parmesano y Rúcula**

**PRIMERO**

**Crema de Calabaza con Crujiente de Rúcula**

**SEGUNDO a elegir**

**Suprema de Rape a la Marinera con Carabineros y Almejas**

**Solomillo de Ternera con Puré de Batata y Chalotas Glaseadas**

**POSTRES**

**Crema de Almendra Fría con Perla de Uva**

**BODEGA**

**Vino Blanco, Viñas del Vero Riesling D.O. Somontano**

**Vino Tinto, Campillo D.O. Rioja**

**Pommery Brut, Champagne**

**Café, Infusiones y Turrónes**

# Menú Fin de Año Infantil



## ENTRANTES

**Brocheta de Pollo con Crujiente de Almedra Tostada  
Croquetas de Jamón Serrano  
Calamares Rebozados**

## PRIMERO

**Tagliatelle a la Napolitana**

## SEGUNDO

**Chuletitas de Cordero con Patatas Fritas**

## POSTRES

**Tronco de Chocolate con Crujiente de Genjibre**

**45€**