



**CREA
MAGIA**

Navidad '19

vincchioteles



Menú de Navidad



★
**CREA
MA
GIA**

Navidad '19

vincchoteles

Aperitivo

Macarons de Sésamo, Salmón Ahumado y Uvas

Entrante

Crema de Carabineros y Cigalas al Aroma de Cilantro

Pescado

Lomo de Merluza en Caldo de Miso con Arroz Cremoso de Berberechos y Codium

Carne

Solomillo de Ternera Sobre Flor de Patata, Setas y Salsa de Trufa

Postre

Bombón de Tres Chocolates Sobre Galleta Sable

Bodega

Vino Blanco Secreto de Candela D.O. Rias Baixas

Vino Tinto Viña Arnaiz Reserva D.O. Ribera del Duero

Cava Jaume Serra D.O. Cava

Café e infusiones & Surtido de Dulces Navideños

65€ por persona (Iva Incluido)



★
**CREA
MA
GIA**
Navidad '19

vincchoteles

Menú Infantil

Entrante

Paleta de Cerdo Ibérico
Quesos y Finger Crujientes de Pollo Sweet & Chili

Principal a Elegir

Lomo de Salmón con Salsa teriyaki y Noodles
ó
Solomillo de Ibérico con Falso Rissoto de Parmesano

Postre

Cheesecake de Chocolate al Estilo Americano de Chocolate y
Nube

Bodega

Agua & Refrescos

29€ por persona (Iva Incluido)



★
CREA
MA
GIA

Navidad '19

vinccihoteles

Información y Reservas

Hotel Vincci SoMa 4*

91 4357545 | Calle Goya,79– 28001 Madrid

maitre.soma@vinccihoteles.com

soma@vinccihoteles.com