

**CREA  
MA  
GIA**

Fin de Año '19

**vincchi**hoteles



# Menú de Fin Año



CREA  
MA  
GIA

Fin de Año '19

vincchoteles

### **Aperitivo de Bienvenida**

Cocktail de Bienvenida

Taco de Pulpo Crujiente, Mahonesa de Kimchie y Cremoso de Verduras de Otoño  
Lingote de Foie Macerado, Higo Confitado y Esponja de Regaliz y Sésamo Negro

### **Entrante**

Crema de Boletus y Castañas con Carabinero y Ravioli Ibérico de Yema de Huevo

### **Pescado**

Lomos de Lubina con Salsa Thai de Coco, Pistachos y Crujiente de Raíz de Loto

### **Cocktail 79 de Soma**

### **Carne**

Cordero Lechal Confitado, avellanas, Setas y Cebollitas Braseadas

### **Postre**

Sakura con Helado de Polvorón, Mermelada de Naranja y Crumble de Mantequilla

&

Uvas de la Suerte

### **Bodega**

Vino Blanco Habla del Mar V.T. Extremadura

Vino Tinto Marqués de Murrieta D.O. Ca. Rioja

Cava Reina María Cristina D. O. Cava

Café e infusiones & Surtido de Dulces Navideños

**110€ Por Persona (Iva Incluido)**

## Menú Infantil

### **Entrante**

Crema de Boniato y Calabaza Asada

### **Principal a Elegir**

Albóndigas de Merluza, Langostinos y Conchitas

Ó

Solomillo de Ternera Wellington de Portobello y Pastel de Yuca y Patata

### **Postre**

Huevo de Chocolate blanco y Pasta Kataifi

### **Bodega**


Agua & Refrescos

**45€ Por Persona (Iva Incluido)**

★  
**CREA  
MA  
GIA**

Fin de Año '19

vincchoteles



★  
CREA  
MA  
GIA

Fin de Año '19

vinccihoteles

## Información y Reservas

**Hotel Vincci SoMa 4\***

91 435 7545 | Calle Goya , 79 – 28001 Madrid

[maitre.soma@vinccihoteles.com](mailto:maitre.soma@vinccihoteles.com)

[soma@vinccihoteles.com](mailto:soma@vinccihoteles.com)