



HOTEL MAJADAHONDA



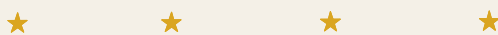
Especial Fin de Año

*Una noche mágica donde cada bocado es una historia,
cada sabor una emoción, y cada momento, inolvidable.*

MENÚ DEGUSTACIÓN 6 TIEMPOS
BRINDIS CON UVAS DE LA SUERTE
SERVICIO DE GUARDARROPIA
HORA DE FINALIZACION: 30:00H



HOTEL MAJADAHONDA



Especial Fin de Año



MENÚ ADULTO

174,90€ IVA incluido

BRIOCHE DE CIGALA

Marinada y acompañada de mayonesa de cigalas y caviar negro

BACALAO

Con velo de rabanitos agridulces, frambuesa y salsa de mozzarella

CÓCTEL GARENA

Aperol, jarabe de miel, jugo de lima y espumoso de albariño

PRESA IBÉRICA

A baja temperatura, sellada al carbón sobre puré de boniato trufado

SOLOMILLO DE TERNERA

Marinado a las dos pimientas con costrada de rúcula, tomillo y romero
con salsa de miso y boletus acompañado de patatas fondant

PURA FRESA

Compota de fresa, mousse de Fresa, helado de mango y ganache de vainilla

CAFÉ Y LICORES

BODEGA

ALTANZA SAUVIGNON BLANC D.O.Ca Rioja

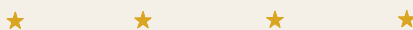
CERES CRIANZA D.O Ribera del Duero

PARXET BRUT RESERVA D.O Cava

Agua mineral, cervezas y refrescos



HOTEL MAJADAHONDA



Especial Fin de Año

MENÚ INFANTIL

66,90€ IVA incluido

APERITIVO ASIÁTICO

Bao de calamares, wanton de atún y gyozas de ternera

TRADICIÓN

Tosta de jamón Ibérico, queso de cabra y burger de pollo crujiente

SOLOMILLO DE TERNERA

A baja temperatura marinado a las dos pimientos
con costrada de rúcula, tomillo y romero con salsa de miso y boletus
acompañado de patatas fondant

PURA FRESA

Compota de fresa, mousse de Fresa, helado de mango y ganache de vainilla

Agua mineral, refrescos y zumos

CONTACTO

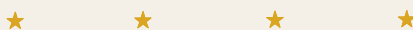
hotelmajadahonda.es

comercial@hotelmajadahonda.com

916 382 122



HOTEL MAJADAHONDA



Especial Fin de Año