

MENÚS DE NAVIDAD

GRUPOS

2026/2027

THE PRINCIPAL MADRID

★★★★★

OPCIÓN 1

Entrante (a elegir)

Ensalada de boniatos asados, bimi y aliño cítrico

Crema de boletus, avellanas y parmesano (FS | L)

Ensaladilla Ático con carpaccio de gamba (M | H)

Plato principal (a elegir)

Salmón “Label Rouge” con miso y espárragos trigueros (P | SJ)

Picantón al limón confit con aceitunas de Kalamata

Postre

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura (SF)

Piña asada, crema de maracuya y vainilla

Dulces navideños

BODEGA

Blanco

Fenomenal | Verdejo | D.O. Rueda

Tinto

Venta Las Vacas | Tinto Fino | D.O. Ribera Del Duero

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

70€

IVA incluido. La elección de los platos debe ser informada con antelación. Servicio mínimo para 10 personas.

(G) Gluten (L) Leche (H) Huevo (P) Pescado (FS) Frutos secos (AJ) Ajo (M) Crustáceos (ML) Moluscos
(C) Cerdo (SJ) Soja (A) Apio (MZ) Mostaza (CH) Cacahuets (AL) Altramuces (S) Sésamo (SF) Sulfitos

OPCIÓN 2

Entrante (a elegir)

Huevo a baja temperatura, parmentier de patata y setas (H | L)

Puerros confitados noisette con almendras y yema curada (FS | H)

Risotto cremoso con setas y espárragos (L)

Plato principal (a elegir)

Lubina a la plancha con beurre blanc y verduras de temporada (P | L)

Meloso de ternera con salsa Perigord y puré cremoso de boniato asado (L)

Postre

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura (SF)

Torrija de brioche con helado de vainilla (G | L | H)

Dulces navideños

BODEGA

Blanco

Fenomenal | Verdejo | D.O. Rueda

Tinto

Venta Las Vacas | Tinto Fino | D.O. Ribera Del Duero

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

77€

IVA incluido. La elección de los platos debe ser informada con antelación. Servicio mínimo para 10 personas.

(G) Gluten (L) Leche (H) Huevo (P) Pescado (FS) Frutos secos (AJ) Ajo (M) Crustáceos (ML) Moluscos
(C) Cerdo (SJ) Soja (A) Apio (MZ) Mostaza (CH) Cacahuets (AL) Altramuces (S) Sésamo (SF) Sulfitos

OPCIÓN 3

Entrante (a elegir)

Alcachofa confitada, polvo de foie y jugo de Oporto (SF)

Crema de maíz con zanahoria braseada y tartar de atún (P)

Sorrentino de chili crab, bisqué ligera de coco y lemon grass (G | M | L | H)

Plato principal (a elegir)

Rodaballo con meuniere de yuzu avellanada, hinojo y alcaparra (P | L | FS)

Solomillo de vaca madurada con remolacha asada y topinambo

Postre

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura (SF)

Mousse de chocolate con crujiente feuilletine (G | L | H)

Dulces navideños

BODEGA

Blanco

Fenomenal | Verdejo | D.O. Rueda

Tinto

Venta Las Vacas | Tinto Fino | D.O. Ribera Del Duero

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

90€

IVA incluido. La elección de los platos debe ser informada con antelación. Servicio mínimo para 10 personas.

(G) Gluten (L) Leche (H) Huevo (P) Pescado (FS) Frutos secos (AJ) Ajo (M) Crustáceos (ML) Moluscos
(C) Cerdo (SJ) Soja (A) Apio (MZ) Mostaza (CH) Cacahuets (AL) Altramuces (S) Sésamo (SF) Sulfitos

NUESTRAS POLÍTICAS

- Menús disponibles del 1 de diciembre de 2026 al 5 de enero de 2027
- Para formalizar la reserva, se requiere un prepago del 50% de los servicios contratados
- Se requiere la selección del menú y el número definitivo de comensales 7 días antes del evento, así como el pago del 50% restante.
- Cancelación gratuita hasta 15 días antes de la celebración.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

De 13:30h a 15:00h y de 20:00h a 22:00h

C. del Marqués de Valdeiglesias, 1, 28004 Madrid

events@theprincipalmadridhotel.com

+34 91 521 87 43

@aticorestaurant

THE PRINCIPAL MADRID

★ ★ ★ ★ ★