

MENÚS DE NAVIDAD

2026/2027

THE PRINCIPAL MADRID

★★★★★

MENÚ DE NOCHEVIEJA

31 de diciembre 2026

Aperitivos

Brioche de foie
Caviar, gamba y patata ratte

Entrante

Vieira asada, crema de coliflor y jugo de ave (ML, L)

Del Mar

Lubina, puerro confitado y beurre blanc de champagne

De La Tierra

Pichón, castañas glaseadas y boletus (FS)

Prepostre

Albahaca y lima

Postre

Cremoso de turrón y maracuyá (L, H, FS)
Dulces navideños

BODEGA

Pazo Barrantes | Albariño | Rías Baixas
Corimbo | Tempranillo | Ribera del Duero
Delamotte | Champagne

Agua y cafés incluidos

295€

IVA incluido.

(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

Para celebrar juntos la llegada del nuevo año, brindaremos con uvas de la suerte y cotillón.

MENÚ INFANTIL DE NOCHEVIEJA

31 de diciembre 2026

Entrantes (a elegir)

Crema suave de calabaza asada y zanahoria con parmesano

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Langostinos crujientes con emulsión de limón

Principales (a elegir)

Solomillo de vaca con puré de patata

Lubina con verduritas asadas

Canelones de pollo asado

Postres (a elegir)

Mousse de chocolate y almendra tostada

Mini copa de frutas

Hojaldre invertido con manzana asada y vainilla

Agua y cafés incluidos

90€

IVA incluido.

(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

INFORMACIÓN Y RESERVAS

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

C. del Marqués de Valdeiglesias, 1, 28004 Madrid

fb@theprincipalmadridhotel.com

+34 91 521 87 43

@aticorestaurant

THE PRINCIPAL MADRID

★ ★ ★ ★ ★