

MENÚS DE NAVIDAD

GRUPOS

2026/2027

Hotel Único

★★★★★

OPCIÓN 1

Entrante (a elegir)

Carpaccio de melón y calabaza osmotizada en vinagreta con salvia y yuzu con mignonette de pecanas y pimienta rosa (FS)

Crema de alcachofa con avellanas (FS)

Tatin de chalotas con crema ligera de queso (L)

Plato principal (a elegir)

Gnocchi de boniato, mantequilla tostada, salvia y nueces (G | L | FS)

Picantón al limón confit y aceitunas de Kalamata

Postre

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura (SF)

Sorbete de limón y jazmín

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)

Tatin de chalotas con crema ligera de queso (L)

Royal de mejillones y azafrán (ML | H | L)

Crema de alcachofas con avellanas (FS)

Plato principal (a elegir)

Arroz de calamares y gamba roja (ML | L)

Solomillo de vaca madurada al Café de París (L)

Postre

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura

Tarta de queso y chocolate 70%

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)

La croqueta de nuestro Mas de Torrent (ud.) (G | L | H)

Carpaccio de melón y calabaza osmotizada en vinagreta con salvia y yuzu
con mignonette de pecanas y pimienta rosa (FS)

Royal de mejillones y azafrán (ML | H | L)

Setas de temporada con foie (SF)

Plato principal (a elegir)

Salmonete en dos salsas (P)

Solomillo de vaca madurada al Café de París (L)

Postre

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura (SF)

Isla flotante de haba tonka (H | L)

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

Calle de Claudio Coello, 67, 28001 Madrid

events@unicohotelmadrid.com

+ 34 91 123 11 43

Hotel Único

★★★★★