

MENÚS DE NAVIDAD

2026/2027

Hotel Único

★★★★★

# MENÚ DE NOCHEVIEJA

31 de diciembre de 2026

## Snacks

Tartar de gamba roja con crocante de maíz (M)

## Aperitivos

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (C)

Caviar ecológico Riofrío Original Naccarii, servicio tradicional (P)

## Entrante

Vieiras, emulsión de grosella, caviar y tomillo (ML, P, H)

## De La Tierra

Pithivier de pichón, jugo de caza menor y trufa negra (G, H, L)

## Prepostre

Sorbete de ruibarbo

## Postre

Brioche perdu con helado de almendra tostada (G, L, H, FS)

Dulces navideños

## BODEGA

Pazo Barrantes | Albariño | Rías Baixas

Corimbo | Tempranillo | Ribera del Duero

Delamotte | Champagne

Agua y cafés incluidos

400€

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 NOCHEVIEJA

31 de diciembre 2026

## Entrantes (a elegir)

Croqueta de Mas de Torrent (G, L, H)

Ravioli de ricota con salsa de tomate casera y piñones tostados (G, L, H, FS)

## Principales (a elegir)

Canelón de capón con salsa de su propia cocción (G, L, H)

Hamburguesa del Patio con queso cheddar (G, L)

Solomillo de vaca con patatas fritas y salsa holandesa (H, L)

## Postres (a elegir)

Helado de vainilla

Tarta de chocolate cheesecake

Agua incluída

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

Calle de Claudio Coello, 67, 28001 Madrid

[events@unicohotelmadrid.com](mailto:events@unicohotelmadrid.com)

+ 34 91 123 11 43

Hotel Único

★★★★★