

MENÚ AÑO NUEVO

220€ / pp

Ostras

Salicornias, leche de tigre de rocoto, caviar

Carpaccio de Wagyu Japonés

Lomo A5, alioli de rocoto y trufa, parmigiano reggiano, crackers de pan chapla

Nigiri de Quisquilla al Ajillo

Aceite de ají limo, emulsión de corales, hilos de patata

Cebiche Escabechado

Lubina salvaje, gel de boniato, crujiente de corvina y leche de tigre al escabeche

Erizo y carabinero

En salsa de chupe, masago arare e ikura

El Cochinito

Crocante, trufa negra, salsa a la naranja, parmentier de papa amarilla y nibs de cacao

Lúcuma y Turrón

Mousse de lúcuma, glaseado de chocolate peruano al 70%, turrón de Jijona

Petit Fours

Chocoteja, alfajor, pâté de fruit

INCLUYE

Cóctel de bienvenida

Agua, refrescos y cerveza

André Clouet Grand Reserve Blanc de Noir

Kientzler 2024 Gewürztraminer

Viña Ardanza 2000

Barra libre de 00:00h a 03:00h

/// UVAS, COTILLÓN Y DJ EN DIRECTO

/// Opción maridaje premium 120€ / pp

CONDICIONES

HORARIOS

El evento se realizará durante la noche del 31 de diciembre de 2025 en horario de cena.
Las reservas se realizarán entre las 20:00 y las 21:30 h.

CONDICIONES DE RESERVA

Para confirmar la reserva, se requiere el pago anticipado del 100 % del menú elegido
La barra libre estará activa de 00:00h a 03:00 h.
Los menús no son modificables salvo en caso de alergias o intolerancias, que deberán ser notificadas con 7 días de antelación.
Los menús están sujetos a cambio por estacionalidad y disponibilidad del producto.

FORMAS DE PAGO

El pago total de los servicios se debe abonar mediante tarjeta bancaria a través de un enlace seguro en nuestra página web al formalizar la reserva.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

La reserva podrá cancelarse o modificarse hasta 72 horas antes del evento con reembolso total del importe abonado.
Si cancela o modifica después, se cobrará el 50 % del importe a la tarjeta que se realizó el pago.
Si la cancelación se produce en las últimas 24 horas, el cargo será del 100 % del importe.

MÁS INFORMACIÓN

Para cualquier información puede dirigirse a:
reservas@lamarmadrid.com
Teléfono: +34 916 68 65 40

www.lamarcebicheria.com/madrid

la
mar |
gastón
acurio

