

MENÚ AÑO NUEVO

220€ / pp

Ostras

Salicornias, leche de tigre de rocoto,
caviar

Erizo y carabinero

En salsa de chupe, masago arare e
ikura

Carpaccio de Wagyu Japonés

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

El Cochinillo

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

Nigiri de Quisquilla al Ajillo

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

Lúcuma y Turrón

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

Cebiche Escabechado

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

Petit Fours

Chocoteja, alfajor, pâte 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

