



Merry
CHRISTMAS

by ONLY YOU BOUTIQUE HOTEL MADRID

New Year's Eve

DINNER

CENA DE NOCHEVIEJA

31 DICIEMBRE

Aperitivo de pie 20.00 Standing appetizer 8pm.
Cena 21.00 Dinner 9pm.
Barra libre 00.15-3.00 Open bar from 12.15 am. to
3.00 am

290€ pax

Niños *Kids* 50€

Niños hasta 12 años.
Kids up to 12 years old.

IVA Incluido. *VAT Included.*

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza.

Water, soft drinks and beer.

VINO BLANCO/ WHITE WINE

Terras Gauda D.O. Rías Baixas

VINO TINTO/ RED WINE

Marqués de Murrieta D.O. Rioja

CHAMPÁN/ CHAMPAGNE

Veuve Cliquot Brut



Recena

Crema de verduras asadas
Vegetables creame

Hummus de calabaza y crudités
Pumpkin hummus and crudités

Sándwiches Vegetarianos
Vegetarian sandwiches

Focaccia rellena de salmón y queso
a las finas hierbas
Focaccias filled with
salmon and fresh herbs cheese

Croissants rellenos de jamón ibérico
y tomate seco
Croissants filled with
Iberian ham and dried tomato

Mini hamburguesas Only YOU
Only YOU Mini burgers

Selección de quesos
Cheese selection

Churros y porras
Spanish churros and porras

Brochetas de frutas y fondue de
chocolate
Fruit "brochette" with
chocolate fondue

Appetizers

Nigiri de vieira gallega con mahonesa de chile Chipotle
Galician scallop nigiri with Chipotle chilli mayonnaise

Pargo salvaje curado con couscous de quinoa y consomé de
tomate al Jerez

Wild snapper cured with quinoa cous cous and tomato
consommé with Sherry

Bliní de cecina de Wagyu y caviar de AOVE
Wagyu jerky blini and EVOO caviar

Talo de cochinillo segoviano con salsa Shanghai
Segovian suckling pork "talo" with Shanghai sauce

Xiao Long Bao de langostino del Mediterráneo
Xiao Long Bao of Mediterranean prawn

Main

Bogavante nacional sobre parmentier y demi-glace de
trompetas de la muerte como lo aprendí en el Celler de Can Roca
National lobster over parmentier and demi-glace of black
chanterelles as I learned at Celler de Can Roca

Lubina salvaje en suquet de azafrán con trinxat de berza de
invierno, chirivía y jamón ibérico de bellota
Wild sea bass in saffron suquet with winter collard greens
trinxat, parsnip and acorn-fed Iberian ham

Solomillo de vaca madurada sobre pan de brioche tostado
con foie pòelé y cebollitas glaseadas
Cured beef tenderloin over toasted brioche bread with foie
pòelé and glazed onions

Desserts

Lingote de chocolate, vainilla y oro
Chocolate ingot, vanilla and gold

Delicias navideñas, turrone y polvorones
Christmas nougats and mignardiseses



Only
YOU

BOUTIQUE HOTEL
MADRID

Only YOU

BOUTIQUE HOTEL

MADRID

PARA RESERVAS: / TO RESERVE:

Calle del Barquillo, 21. 28004 Madrid, SPAIN. Tel: 910 05 22 22

trainee.madrid@onlyyouhotels.com · onlyyouhotels.com