



Cena de Gala Gala Dinner

24 de diciembre de 2025

December 24, 2025

Carpaccio de vaca madurada, copos de foie, huevo a baja temperatura, setas y trufa de temporada

Dry-aged beef carpaccio, foie gras shavings, low-temperature egg, wild mushrooms, and seasonal truffle

Suquet de rape, gamba roja y aove de placton

Monkfish suquet with red prawns and plankton-infused extra virgin olive oil

Lomo de lubina salvaje, caviar de berenjena y dátil, crema de hinojo y aceite verde de capuchina

Wild sea bass loin, aubergine-date caviar, fennel velouté, and nasturtium-infused green oil

Lingote de poularda, caldo tostado de cebolletas, chalotas y caldo de boletus

Poularde terrine with toasted spring onion broth, shallots, and porcini mushroom consommé

Milhojas de hojaldre caramelizado, almendras y frambuesas

Crispy caramelized mille-feuille with toasted almonds and fresh raspberries

Cafés y dulces navideños

Coffee and Christmas sweets

Viña Pomal Blanco Reserva D.O Ca Rioja

La Vicalanda Reserva D.O Ca Rioja

ARS Collecta Grand Rosé

Restaurante Hielo y Carbón

190 € p.p con vistas a la Gran Vía 190 € p.p with views of Gran Via

175 € p.p con vistas al restaurante 175 € p.p with views of the restaurant

[Reserva/Reserve](#)

HYATT CENTRIC™
GRAN VÍA MADRID

Cancelaciones con reembolso completo hasta 3 días antes

Full refund for cancellations up to 3 days in advance

*El precio incluye IVA/ Price includes VAT

