

MENÚ NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE MENU 2026

Bogavante, tartar de tomate azul, dátiles medjoud y crema de almendras

Lobster with blue tomato tartare, Medjool dates, and almond cream

Foie asado, bizcocho de trompeta negra, emulsión de manzana ácida, jugo de colmenillas y castañas glaseadas con brote de acedera

Roasted foie gras with black trumpet sponge cake, sour apple emulsion, morel jus, and glazed chestnuts with sorrel sprouts

Besugo al horno, beurre blanc de salvia y naranja y milhojas de patata

Oven-roasted sea bream with sage and orange beurre blanc, and potato mille-feuille

Paletilla de cochinillo, jugo de costillas y zapallo, cebollitas perladas caramelizadas y apio nabo crujiente

Suckling pig shoulder and butternut squash jus, caramelized pearl onions, and crispy celeriac

Texturas de chocolate

Chocolate textures

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

315 € p.p con vistas a la Gran Vía 315 € p.p with views of Gran Via

300 € p.p con vistas al restaurante 300 € 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*