Navidad 2026
Christmas 2026

MENÚ NOCHEBUENA Y NOCHEVIEJA

CHRISTMAS AND NEW YEARS EVE MENU

HYATT REGENCY™
HESPERIA MADRID

BUFFET DE NOCHEBUENA Y NOCHEVIEJA

SOPAS Y CREMAS

Consomé de ave con ñoquis de patata y trufa
Crema de boletus con pato confitado

ENTRANTES

Selección de ibéricos acompañados de pan tumaca
Selección de quesos con membrillo y *crackers*
Terrina de foie con salsa de Oporto y pan de especias
Usuzukuri de vieira, ponzu y granada
Ceviche de bogavante y mariscos gallegos de temporada
Langostinos *estilo thai* con hierbas frescas

PRINCIPALES

Lubina a baja temperatura
Pularda rellena de frutos secos
Terrina de cordero lechal con especias
Jarrete de ternera lechal

GUARNICIONES

Lombarda rehogada
Tubérculos asados
Patatas al horno
Wok de verduras

POSTRES

Pie de limón
Pavlova con frutos rojos
Chocolate y pistacho
Ensalada de frutas exóticas
Dulces navideños y chocolates variados
Servicio de café y té

240€ *por persona (IVA incluido)*
90€ *niño hasta los 12 años (IVA incluido)*

Cena en el restaurante amenizada con música en directo.
Servicio babysitter disponible bajo petición.
Consulte barra libre, recena y tarifa especial de alojamiento para sus invitados

CHRISTMAS AND NEW YEAR'S EVE BUFFET

SOUPS

Chicken consommé with potato and truffle gnocchi
Porcini mushroom velouté with confit duck

APPETIZERS

Assorted Iberian ham and sausage platter served with tomato bread
Assorted Spanish and international cheeses with quince paste and crackers
Foie gras terrine with Port wine sauce and spiced bread
Scallop *usuzukuri* with ponzu and pomegranate
Lobster ceviche with seasonal Galician seafood
Thai-style prawns with fresh herbs

MAIN COURSES

Slow-cooked sea bass
Poularde stuffed with nuts
Spiced suckling lamb terrine
Traditional-style suckling veal shank

SIDES

Sautéed red cabbage
Roasted root vegetables
Baked potatoes
Stir-fried vegetables

DESSERTS

Lemon pie
Pavlova with berries
Chocolate and pistachio
Exotic fruit salad
Christmas sweets and assorted chocolates
Coffee and tea service

240€ *per person (VAT included)*
90€ *per child under 12 years (VAT included)*

Dinner at the restaurant with live music.
Babysitting service available on request.
Ask us about an open bar, late-night food and special accommodation rates for your guests.

BODEGA / WINE SELECTION

Vino blanco / White wine:
Leiras - Albariño, D.O. Rías Baixas

Vino tinto / Red wine:
Valduero Reserva- Tempranillo, D.O. Ribera del Duero

Champagne:
Moët & Chandon, Champagne

Refrescos, agua y cerveza / Soft drinks, beer and water



NAVIDAD 2026

Será un placer darles la bienvenida en una noche tan entrañable.

El menú de Nochevieja incluye uvas de la suerte y cotillón de fiesta.

Nuestro equipo está preparado para que usted y su familia disfruten de una Navidad llena de magia, buena compañía y momentos inolvidables.

Para cualquier información sobre ingredientes y alérgenos, por favor consulte con nuestro equipo.

Para más información y reservas:
events.hesperiamadrid.regency@hyatt.com | +34 91 210 88 00

CHRISTMAS 2026

It will be our pleasure to welcome you on such a heartfelt evening.

The New Year's Eve menu includes traditional lucky grapes and festive party favours.

Our team is dedicated to ensuring that you and your loved ones enjoy a Christmas filled with magic, wonderful company, and unforgettable moments.

For information about ingredients and allergens, please ask a member of our team.

For further information and reservations:
events.hesperiamadrid.regency@hyatt.com | +34 91 210 88 00

HYATT REGENCY
HESPERIA MADRID