Menú de Nochevieja

APERITIVO

Jamón ibérico de bellota 100% sobre fina lamina
de coca de aceite de oliva

A COMPARTIR

Ensalada de canónigos, pato ahumado y vinagreta de higos
Croquetas de vaca madurada con mermelada de pimientos del padrón
Vieras al josper con salsa verde y lima

ENTRANTE

Crema de setas con tartar de carabinero

PESCADO

Taco de rape asado con patatas panaderas y fritada de ajo y guindilla

CARNE

Solomillo de vaca madurada con demiglace de calvados y miel

POSTRE

Chocolate 2024
Turrones y dulces navideños

BEBIDA

Agua, cerveza y refrescos
Copa de cava
Vino Blanco
Vino Tinto

180€ **Precio por persona**
IVA incluido

+40€ Barra libre
00:00 a 03:00

Incluye:
Uvas de la suerte y cotillón + DJ

el.la
SKY BAR MADRID

New Year's Eve Menu

APPETIZER

100% Iberian ham on a thin slice
of bread with olive oil

TO SHARE

Baby leaf salad with smoked duck and fig vinaigrette
beef croquettes with "Padrón" pepper jam
Grilled scallops with salsa verde and lime

STARTER

Mushroom cream with red prawn tartar

FISH

Roasted monkfish with sliced potatoes and garlic and pickle relish

MEAT

Dry aged sirloin with Calvados and honey demiglace

DESSERT

Chocolate 2024
Christmas sweets

BEVERAGE

Water, beer and soft drinks
Glass of cava
White Wine
Red Wine

180€ **Price per person**
VAT included

+40€ Free bar
midnight to 3am

Includes:
lucky grapes, "cotillon"party & DJ.

el.la
SKY BAR MADRID