



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS

Menús de Navidad NH Collection Abascal



Menú 1

Aperitivos centro de mesa

Mix de croquetas

Carpaccio de bacalao desmigado y gambas

Pulpo y chipirón a la plancha con picantes andinos

Entrante

Ensalada de salmón ahumado, aguacate y langostinos

Plato principal a elegir

Merluza al horno con salmorreta de chipirones

ó

Solomillo de ibérico con jugo de Oporto y setas

Postre

Tarta de queso y crema de Baileys

Bodega

Vino, cerveza, refrescos, agua y café

Cava y dulces navideños

PRECIO

60€ + 10% IVA / pers.



Menú 2

Aperitivos centro de mesa

Mix de croquetas

Ibéricos del País con panes aromatizados con Aove

Ensaladilla de aguacate, tomate y mango con langostinos
acevichados

Entrante

Ensalada Capresse con mozzarella, parmesano y ventresca de atún

Plato principal a elegir

Bacalao confitado con pilpil de calabaza y piperrada

ó

Solomillo de vacuno con hongos de temporada y jugo de Oporto

Postre

Coulant de chocolate con natilla y helado de canela

Bodega

Vino, cerveza, refrescos, agua y café

Cava y dulces Navideños

PRECIO

65 € +10% IVA / pers.



Menú 3

Aperitivos centro de mesa

Mix de croquetas

Surtid de Ibéricos y quesos del País

Solomillo de tomate de tomate rosa con boquerón, anchoas
y migas de pesto rojo

Yakitoris de chipirón, pulpo, y langostinos picantes andinos

Entrante

Ragout de cardo, alcachofas, setas y vieira

Platos principales

Lubina a la espalda con Bilbaína y piparras

y

Trinchado de lomo de vaca madurado con parmentier de patata

Postre

Crema de anisados con helado de turrón

Bodega

Vino, cerveza, refrescos, agua y café

Cava y dulces navideños

PRECIO

74 € + 10% iva / pers.



Cocktail menu



Aperitivos fríos

- Gilda de anchoa y tomate seco
- Salmón ahumado con tártara de encurtidos.
- Tartar de corvina con leche de tigre y crema de rocoto sobre lima
- Pulpo, patata y pimentón en brocheta
- Bomba de foie, queso payoyo y manzana
- Salmorejo de tomate y remolacha
- Guacamole con gambas

Los clásicos del País

- Jamón Ibérico de cebo
- Lomo ibérico de bellota
- Mix de quesos afinados

Entre panes a modo de sandwiches

- Pularda escabechada con queso tetilla y setas
- Taco de pollo enchipulado
- Lomo de vaca asado con cheddar y salsa chipotle
- Taco de carrillera ibérica con guacamole
- Jamón ibérico, manchego curado, tomate y albahaca

Tapas calientes

- Surtido de croquetas (jamón, gambas y chipirón)
- Merluza a la romana con pilpil de rocoto
- Brioche de rabo de vaca con queso payoyo
- Mini burguer de vacuno y brava chipotle
- Brocheta de solomillo de cerdo ibérico con salsa barbacoa
- Tortilla de patata, trufa y papada ibérica

Bodega

- Vino, cerveza, refrescos, agua.
- Pastelitos y dulces típicos navideños

PRECIO
65 + IVA / pers.

Feel the place connecting with the city's soul.
Feel inspired by the eclectic and elegant atmosphere.
Feel unique rejoicing in outstanding service.
Get ready to feel.

feel the extraordinary

Departamento comercial
v.gamonal@nh-hotels.com

NH Collection Abascal
José Abascal, 47
Madrid – ESPAÑA
TEL +34 91 441 00 15



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS

NH Collection Hotels & Resorts is a Minor Hotels brand.

nh-collection.com