



MENÚ AÑO NUEVO

320€ / pp

/// Maridaje opcional 120€ / pp

Ostras

Salicornias, leche de tigre de rocoto,
caviar

*Champagne EPC Grand Cru
Blanc de Blancs (A.O.C. Champagne)
Chardonnay - EPC corp.*

Carpaccio de Wagyu Japonés

Lomo A5, aioli de rocoto y trufa,
parmigiano reggiano, crackers de pan
chapla

*Sitta Molinero 2018 (Galicia, sin D.O.)
Espadeiro y otras - Bodegas Attis*

Nigiri de Quisquilla al Ajillo

Aceite de ají limo, emulsión de
corales, hilos de patata

*Kientler 2023 (A.O.C. Alsacia)
Gewurztraminer - Domine Kientzler*

Cebiche Escabechado

Lubina salvaje, gel de boniato,
crujiente de corvina y leche de tigre al
escabeche

*Los Tabaqueros 2006 (D.O. La Palma)
Erizo y Carabinero - Bodega Llanos negros*

Erizo y Carabinero

En salsa de chupe, masago arare e
ikura

*W02 Albariño bajo en mar
(D.O. Rías Baixas)
Bodega Submarina del Mediterráneo*

El Cochinillo

crocante, trufa negra, salsa a la
naranja, parmentier de papa amarilla
y nibs de cacao

*Viña Ardanza 2000 (D.O.Ca. La Rioja)
Temprnillo, Mazuelo, Graciano
Bodega Rioja Alta
Erizo y Carabinero - Bodega Llanos negros*

Lucuma y Turrón

mousse de lúcuma, glaseado de
chocolate peruano al 70%, turrón
de Jijona

*Fondillón Gran Reserva Brotons 1970
(D.O. Alicante) Monastrell
Bodega Brotons VBA*

Petit Fours

Chocoteja, alfajor, pâte de fruit

CONDICIONES

HORARIOS

El evento se realizará durante la noche del 31 de diciembre de 2025 en horario de cena.

Las reservas se realizarán entre las 20:00 y las 21:30 h.

CONDICIONES DE RESERVA

Para confirmar la reserva, se requiere el pago anticipado del v100 % del menú elegido.

Existe la opción de contratar la barra libre (90 € por persona), activa de 00:00 a 03:00 h.

Los menús no son modificables salvo en caso de alergias o intolerancias notificadas con 7 días de antelación.

Los menús están sujetos a cambio por estacionalidad y disponibilidad del producto.

FORMAS DE PAGO

El pago total se realizará mediante tarjeta bancaria a través de un enlace seguro en nuestra web al formalizar la reserva.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

La reserva podrá cancelarse o modificarse hasta 72 horas antes del evento con reembolso total.

Si cancela o modifica después, se cobrará el 50 % del importe a la tarjeta con la que se realizó el pago.

Si la cancelación se produce en las últimas 24 horas, el cargo será del 100 %.

MÁS INFORMACIÓN

Para cualquier información puede dirigirse a:
reservas@lamarmadrid.com

Teléfono: +34 916 68 65 40
www.lamarcebicheria.com/madrid

