Ginkgo

SKY BAR



# MENÚS NAVIDEÑOS 2026

*Christmas Menus'26*

En nuestro hotel VP PLAZA ESPAÑA DESIGN *****, les presentamos la celebración “Las Navidades desde las alturas de Madrid” donde cada detalle ha sido pensado para ofrecerles una experiencia única en esta temporada tan especial. Les invitamos a disfrutar de una velada única, rodeados de la magia, la calidez y el ambiente festivo que solo la Navidad de la capital madrileña puede brindar, en las alturas de una de las mejores terrazas de Madrid.

Nuestro chef de Ginkgo Restaurante & Sky Bar ha diseñado unos menús exclusivos con platos típicos, utilizando ingredientes de la más alta calidad. Cada plato ha sido elaborado para sorprender a sus sentidos, con una presentación cuidada que refleja la elegancia de estas fiestas.

Les deseamos una velada llena de sabor, alegría y momentos inolvidables, junto a sus seres queridos en un enclave único en el corazón de Madrid.

Gracias por elegir a Ginkgo Restaurante & Sky Bar para celebrar esta Navidad de manera excepcional.

## *Nochebuena / Christmas Eve Menu*

**240€**

por persona · IVA incluido

At our hotel, VP PLAZA ESPAÑA DESIGN *****, we present the celebration ‘Christmas from the Heights of Madrid’ where every detail has been carefully thought out to offer you a unique experience during this special season. We invite you to enjoy an unforgettable evening, surrounded by the magic, warmth and festive atmosphere that only Christmas in Madrid can offer, high above the city on one of Madrid's most exclusive terraces.

Our chef at Ginkgo Restaurant & Sky Bar has designed exclusive menus featuring traditional dishes, prepared with the highest quality ingredients. Each dish has been crafted to surprise your senses, with meticulous presentation that reflects the elegance of the festive season.

We wish you an evening filled with flavour, joy and unforgettable moments, shared with your loved ones in a unique setting in the heart of Madrid.

Thank you for choosing Ginkgo Restaurant & Sky Bar
for an exceptional Christmas celebration.

## *Nochevieja / New Year’s Eve Menu*

**570€**

por persona · IVA incluido

# MENÚ NOCHEBUENA

24 DICIEMBRE

## Entrante a compartir

Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo con pan de cristal
y tomate aliñado

## Entrantes individuales

Salmón ahumado sobre brioche de mantequilla de finas
hierbas y huevas de trucha.

Salpicón de carabinero y langostino tigre de Sanlúcar

## Principales

Merluza de Celeiro con trigueros y meunière de avellanas tostadas
Canelón de pintada de Bresse, boletus y foie

## Postre

Cremoso de chocolate sobre pasta sablé con salsa fina de turrón
Surtido de dulces de sobremesa para compartir

## Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones

Precio por persona (IVA incluido). Mesa en Ginkgo Restaurante & Sky Bar (Planta 12).
Condición de reserva: La reserva estará confirmada una vez realizado el pago anticipado del 100 % del importe.

## Bodega

**BLANCO**

Abadía Retuerta Le Domaine 2022. D.O.P Abadía Retuerta.
Sauvignon blanc y verdejo. Valladolid

**TINTO**

Legaris Gumiel de Mercado 2019. D.O. Ribera del Duero.
Tinta fina. Burgos

**ROSADOS Y ESPUMOSOS**

Whispering Angel Rosé. A.O.P. Côtes de Provence.
Garnacha, Cinsault y Rolle. Provenza, Francia

Veuve Clicquot Yellow Label Brut. A.O.C Champagne.
Pinot Noir, Chardonnay y Meunier. Champagne, Francia

## Incluye

Menú de Nochebuena
Amenización de la noche con DJ residente

# 240€

por persona · IVA incluido



# CHRISTMAS EVE MENU

24 DECEMBER

## Starter to share

Acorn fed Iberian ham D.O. Jabugo with crispy bread and seasoned tomato

## Individual starters

Smoked salmon on herb butter brioche with trout roe
Carabinero prawn and Sanlúcar tiger prawn seafood salad

## Main courses

Hake from Celeiro with green asparagus and toasted hazelnut meunière sauce
Bresse guinea fowl cannelloni with porcini mushrooms and foie gras

## Dessert

Chocolate crémeux on a sablé biscuit base with a delicate nougat sauce
Assortment of traditional Christmas sweets to share

## Drinks

Mahou beer, soft drinks, mineral water, coffee and herbal teas

Price per person (VAT included). Table at Ginkgo Restaurant & Sky Bar (12th floor).
Booking conditions: Your booking will be confirmed once full payment has been received.

## Wine selection

**WHITE WINE**
Abadía Retuerta Le Domaine 2022. D.O.P. Abadía Retuerta.
Sauvignon Blanc and Verdejo. Valladolid.

**RED WINE**
Legaris Gumiel de Mercado 2019. D.O. Ribera del Duero.
Tempranillo. Burgos.

**ROSÉ & SPARKLING WINES**
Whispering Angel Rosé. A.O.P. Côtes de Provence. Grenache, Cinsault and Rolle. Provence, France.
Veuve Clicquot Yellow Label Brut. A.O.C. Champagne.
Pinot Noir, Chardonnay and Meunier. Champagne, France.

## Includes

Christmas Eve dinner menu
Entertainment throughout the evening with a resident DJ

# €240

Per person · VAT included



# MENÚ NOCHEVIEJA

31 DICIEMBRE

## Aperitivo de bienvenida

Caviar Baerii
Niguiri de wagyu

## Entrante a compartir

Ostras francesas n.º 2 con aliño acevichado

## Entrantes individuales

Tartar de atún rojo con caviar Baerii en pan de croissant y queso parmesano
Ensaladilla de bogavante con escabeche de su coral

## Principales

Medallón de rape de barriga negra con salsa americana, ensalada de brotes y alioli de azafrán
Solomillo de vaca madurada rubia gallega con cremoso de chirivía y trufa de invierno

## Postre

Pastel de Navidad con praliné de avellanas y helado de turrón

## Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones

## Bodega

**BLANCO**
Belondrade y Lurton 2024. D.O. Rueda. Verdejo y Sauvignon Blanc. Valladolid

**TINTO**
Calmo Legaris 2021. D.O. Ribera del Duero. Tinta fina. Curiel de Duero, Valladolid

**ROSADOS Y ESPUMOSOS**
Whispering Angel Rosé. A.O.P. Côtes de Provence. Garnacha, Cinsault y Rolle. Provenza, Francia

Veuve Clicquot Yellow Label Brut. A.O.C Champagne. Pinot Noir, Chardonnay y Meunier. Champagne, Francia

## Incluye

Amenización antes y después de la cena
Fiesta Fly! by Ginkgo para comenzar el año
Uvas de la suerte y cotillón
Barra libre premium
Recena

# 570€

por persona · IVA incluido

Precio por persona (IVA incluido). Mesa en Ginkgo Restaurante & Sky Bar (Planta 12). Condición de reserva: La reserva estará confirmada una vez realizado el pago anticipado del 100 % del importe. Condición de anulación Nochevieja: Cancelación gratuita hasta la fecha límite del 13 de diciembre de 2026. Gastos de cancelación del 50% del importe hasta 20 de diciembre de 2026. Gastos de cancelación del 100% después de la fecha del 20 de diciembre de 2026.



# NEW YEAR'S EVE MENU

31 DECEMBER

## Welcome appetisers

Baerii caviar
Wagyu nigiri

## Starter to share

No. 2 French oysters with a ceviche-style dressing

## Individual starters

Red tuna tartare with Baerii caviar and Parmesan cheese, served on croissant bread
Lobster salad with a pickled lobster roe dressing

## Main courses

Black-bellied monkfish medallion with an américaine sauce, mixed baby leaves and saffron aioli
Aged Galician blonde beef tenderloin with parsnip purée and winter truffle

## Dessert

Christmas cake with hazelnut praline and nougat ice cream

## Drinks

Mahou beer, soft drinks, mineral water, coffee and herbal teas.

## Wine selection

**WHITE WINE**
Belondrade y Lurton 2024. D.O. Rueda. Verdejo and Sauvignon Blanc. Valladolid.

**RED WINE**
Calmo Legaris 2021. D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. Curiel de Duero, Valladolid.

**ROSÉ & SPARKLING WINES**
Whispering Angel Rosé. A.O.P. Côtes de Provence. Grenache, Cinsault and Rolle. Provence, France.
Veuve Clicquot Yellow Label Brut. A.O.C. Champagne. Pinot Noir, Chardonnay and Meunier. Champagne, France.

## Includes

Entertainment before and after dinner
Fly! by Ginkgo New Year's Eve party
Traditional New Year's lucky grapes and party favours
Premium open bar
Late-night snack

# €570

Per person · VAT included

Price per person (VAT included). Table at Ginkgo Restaurant & Sky Bar (12th floor). Booking conditions: The booking will be confirmed once the prepayment has been made (100% of the amount). New Year's Eve cancellation conditions: Free cancellation until the deadline of 13 December 2026. Cancellation fee of 50% of the total amount until 20 December 2026. Cancellation fee of 100% after 20 December 2026.





Ginkgo

SKY BAR

Plaza España, 3 | 28008 Madrid | +34 915 95 55 12

ginkgorecepcion@vphoteles.com | www.plazaespana-hotel.com