MENÚS NOCHEBUENA Y NOCHEVIEJA

Christmas Eve & New Year's Eve menus

Ginkgo

SKY BAR

MENÚS NOCHEBUENA Y NOCHEVIEJA

Christmas Eve & New Year's Eve menus

Menú Nochebuena

CHRISTMAS MENU

170 €

Menú Nochevieja

NEW YEAR'S EVE MENU

450 €

Menú Nochebuena

Para compartir

Jamón ibérico con picos y regañás

Tosta crujiente de foie micuit caramelizada
con fresas salteadas al Módena

Anchoa del Cantábrico sobre pan brioche
y mantequilla ahumada

Alcachofas fritas con yema de huevo
y polvo de jamón

Platos principales

Lomo de lubina de estero con salsa
marinera y almejas al Jérez

Medallón de solomillo de vaca
con foie y salsa Perigord

Postre

Milhojas de mascarpone, chocolate y tierra de café

Mignardises navideños

Bebidas

Agua, refrescos y cerveza Mahou

Vino blanco Granbazán Ámbar Albariño D.O. Rías Baixas

Vino tinto Malleolus D.O. Ribera del Duero

Cafés, tés e infusiones

Champán D.O. Champagne
Veuve Clicquot Yellow Label

¿Qué incluye?

Menú de Nochebuena

Amenización de la noche
antes y después de la cena

170 €

Precio por persona (IVA incluido). Mesa en Ginkgo Restaurante & Sky Bar (Planta 12). Acceso permitido a menores acompañados de un adulto.
Condición de reserva: La reserva estará confirmada una vez el prepago de 100% realizado.

CHRISTMAS MENU

Starters to share

Iberian ham served with mini bread sticks and crackers

Caramelised mi-cuit foie gras served on crunchy toast with strawberries sautéed in balsamic vinegar

Cantabrian anchovy served on brioche with smoked butter

Deep-fried artichokes served with egg yolk and a fine sprinkling of cured ham

Main courses

Estuary sea bass with Marinara sauce and clams steamed in Jérez sauce

Beef sirloin medallions served with foie gras and a sauce Périgueux gravy

Dessert

Mascarpone and chocolate millefeuille over coffee soil

Selection of bite-size Christmas desserts

Drinks

Water, soft drinks and Mahou beer

Granbazán Ámbar Albariño white wine, D.O. Rías Baixas

Malleolus red wine, D.O. Ribera del Duero

Coffees, teas and infusions

Veuve Clicquot Yellow Label Champagne, certified origin

What's included?

Christmas Menu

Live music before and after dinner

170 €

Price per person with VAT included. Table at Ginkgo Restaurante & Sky Bar (Floor 12). Admission allowed for children accompanied by an adult.
Reservation condition: The reservation will be confirmed once the 100% prepayment has been made.

Menú Nochevieja

Aperitivo
Ostra sorlut #2 con Bloody Mary

Anchoa del Cantábrico en pan brioche
con mantequilla ahumada

Entrantes individuales
Carpaccio de carabinero con caviar Baeri

Primero
Crema ligera de marisco con tartar de cigala
y perlas de AOVE

Platos principales
Lomo de rodaballo, velouté de espárragos blancos
y sus yemas tostadas

Lingote de lechazo con su salsa reducida
y patatas baby salteadas a la mantequilla

Postre
Ginkgo Rocher con salsa de chocolate

Mignardises navideños

Bebidas
Agua, refrescos y cerveza Mahou

Vino blanco Granbazán Ámbar Albariño D.O. Rías Baixas

Vino tinto Hacienda Monasterio D.O. Ribera del Duero

Cafés, tés e infusiones

Champán D.O. Champagne
Veuve Clicquot Yellow Label

¿Qué incluye?
Menú de Nochevieja

Amenización de la noche antes
y después de la cena

Uvas de la suerte y cotillón

Barra libre y recena

450 €

Precio por persona (IVA incluido). Mesa en Ginkgo Restaurante & Sky Bar (Planta 12). Acceso permitido solo +18 años.
Condición de reserva: La reserva estará confirmada una vez el prepago de 100% realizado. **Condición de anulación Nochevieja**: Cancelación es gratis hasta la fecha del 15 de diciembre 2023. Gasto de cancelación de 50% hasta 22 del diciembre 2023. Gasto de cancelación de 100% después del 22 de diciembre 2023.

NEW YEAR'S EVE MENU

Hors d'oeuvre

No. 2 Sorlut oyster served with a Bloody Mary sauce

Cantabrian anchovy on brioche with smoked butter

Individual starter

Scarlet shrimp carpaccio with caviar Baeri

First course

Light cream of seafood soup served with langoustine tartare and olive oil pearls

Main courses

Filet of turbot with roasted white asparagus and white asparagus velouté

Suckling lamb ingot in its own gravy reduction served with baby potatoes sautéed in butter

Dessert

Ginkgo Rocher with chocolate sauce

Selection of bite-size Christmas desserts

Drinks

Water, soft drinks and Mahou beer

Granbazán Ámbar Albariño white wine, D.O. Rías Baixas

Hacienda Monasterio red wine, D.O. Ribera del Duero

Coffees, teas and infusions

Veuve Clicquot Yellow Label
Champagne, certified origin

What's included?

New Year's Eve Menu

Live music before and after dinner

Spanish New Year's grapes
and New Year's Eve party

Open bar and after-dinner bites

450 €

Price per person with VAT included. Table at Ginkgo Restaurante & Sky Bar (Floor 12). Access allowed only +18 years old.
Reservation condition: The reservation will be confirmed once the 100% prepayment has been made. **Cancellation condition New Year's Eve:** Cancellation is free until the date from December 15, 2023. **Cancellation fee of 50%** until December 22, 2023. **Cancellation fee of 100%** after December 22, 2023.

Plaza España, 3 | 28008 Madrid | +34 91 595 55 12
ginkgo@vphoteles.com | www.ginkgoskybarmadrid.com

Ginkgo
SKY BAR