

BLESS

HOTEL MADRID



*the most
Blessed time
of the year*



AÑO NUEVO
NEW YEAR'S EVE

A MEMBER OF

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®


Forbes
TRAVEL GUIDE

BLESS

HOTEL MADRID

the most Blessed time of the year

Foie micuit con gel de oporto
Foie micuit with port wine jelly

Atún rojo Balfegó, crema
de pimiento amarillo y alga nori
*Balfegó bluefin tuna, yellow pepper cream
and nori seaweed*

Cigala a la parrilla con ponzu de tomates asados
Grilled Norway lobster with roasted tomato ponzu

+ Extra caviar 20€. *Caviar supplement €20*

Conde de Haro D.O. Cava

Almeja a la brasa con mantequilla de Tosazu
Grilled clam with Tosazu butter
Muga Rosado D.O.Ca. Rioja

Rodaballo con salsa meunière y verduras al rescoldo
*Turbot with meunière sauce and
ember-roasted vegetables*

Pazo Señorans D.O. Rías Baixas

Paletilla cordero, zanahoria glaseada y crema de ajo
Lamb shoulder, glazed carrot and garlic cream

**Abadía Retuerta Selección Especial
V.T. Castilla y León**

Cremoso de yuzu y merengue
Yuzu cream with meringue

Trilogía de chocolate Bless
Bless chocolate trilogy

Ruinart Blanc de Blancs A.O.C. Champagne

385€*

Con maridaje. *With wine pairing*

*Dulces navideños, uvas de la suerte cafés y téis incluidos
Christmas sweets, lucky grapes, coffee and herbal teas included
* 355€ sin maridaje. €355 without wine pairing