





## AGUSTÍN TRAPERO

*Beverage Manager*

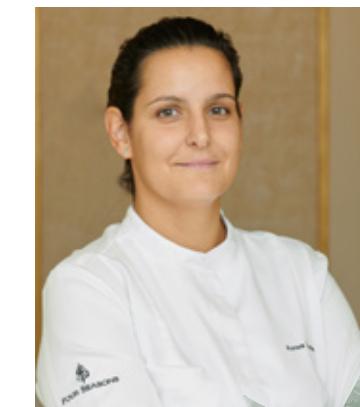
Nuestro Beverage Manager es el encargado de encontrar el maridaje perfecto para cada una de las propuestas gastronómicas. Agustín proviene de El Tiemblo, en el corazón de DOP Cebreros (Ávila), conocida por sus antiguas vides de Garnacha. Tiene una trayectoria de más de 20 años en el mundo de la sumillería y ha sido una pieza fundamental en reconocidos restaurantes con estrella Michelin como el Fat Duck de Heston Blumenthal y El Celler de Can Roca.



## AURORA PAREDES

*Banquet Chef*

Nacida en Cartagena, Aurora cuenta con una larga trayectoria en el mundo de la hostelería y con experiencia en restaurantes con estrella Michelin junto a Sergi Arola, de quien fue Jefa de Cocina de su restaurante gastronómico y con quien recorrió Europa y Sudamérica supervisando sus restaurantes. Habiendo trabajado en diferentes cadenas hoteleras en México, Aurora cuenta con una visión internacional de la gastronomía que le permite ofrecer a los clientes de Four Seasons Hotel Madrid una experiencia de vanguardia.



## PAU ECHE

*Executive Sous Chef*

Original de Barcelona y con una impecable experiencia en la alta cocina, Pau Eche trae a Four Seasons Hotel Madrid las experiencias culinarias más exclusivas. Apasionado por el producto local y con la sutileza y elegancia que le caracterizan, Pau y su equipo llevan la creatividad a su máxima expresión creando un sinfín de sensaciones en el comensal.

## VALENTIN MILLE

*Executive Pastry Chef*

Valentin aporta el toque más dulce a las propuestas de Four Seasons Hotel Madrid como Executive Pastry Chef. Con productos de temporada minuciosamente seleccionados, elabora artesanalmente deliciosos postres de intenso sabor que ponen el broche final a una experiencia memorable.



# NOCHEBUENA

24

Gala amenizada con música en vivo.

El comienzo del cóctel tendrá lugar a las 20:00h. La cena empezará a las 21:00h.

## APERITIVOS

Macarrón de maíz, cremoso de foie  
Tortilla cremosa de espárragos, boletus,  
tartar de gamba  
Tartaleta de centollo, trufa melanoporum  
Croqueta de cecina de Wagyu, nube de  
parmesano

*Maridado con Coquet, Bodegas Mestres, Cava (España) 2017*



## ENTRANTE

Linguine de remolacha, crema de caviar,  
tomate ahumado

*Maridado con Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau  
(Austria) 2020*

## ENTRANTE CALIENTE

Vieira, judía tierna, coliflor, trufa melanoporum  
*Maridado con Sauvignon Blanc, Lawson's Dry Hills,  
Marlborough (Nueva Zelanda) 2021*

## PESCADO

Rape, dashi ibérico, habitas, chirivía  
*Maridado con La Bastid, Olivier Rivière, Rioja (España) 2020*

## CARNE

Lechal de la Sierra Norte de Madrid,  
patata, aire de tomillo

*Maridado con Selección Especial, Abadía Retuerta,  
Sardón de Duero (España) 2018*

## PREPOSTRE

Sorbet de bergamota, caviar cítrico,  
miel de abeto, limón

## POSTRE

Tronco de mandarina, castaña, mascarpone

*Maridado con Cuvée 79, François Passaga, Sauternes (Francia) 2017*

Selección de té, cafés

## PETITS FOURS

Mousse de chocolate, trufas

**400.00€**

Carta de alérgenos disponible | Precios por persona y con IVA





# MENÚ DE NIÑOS

24

Gala amenizada con música en vivo.

El comienzo del cóctel tendrá lugar a las 20:00h. La cena empezará a las 21:00h.

## APERITIVOS

Air baguette de jamón ibérico

Taco de carrillera, barbacoa, queso Idiazábal

Croqueta de pollo

Oreo de parmesano, trufa

## ENTRANTE

Consomé de ave, yema confitada, crujiente de arroz

## ENTRANTE CALIENTE

Rigatoni a la carbonara, trufa melanosporum

## CARNE

Solomillo de ternera en salsa, patatas confitadas, crujiente de parmesano

## POSTRE

Árbol de Navidad de chocolate, helado de vainilla

## PETITS FOUPS

Piruleta de Navidad

Acompañado con agua y refrescos

180.00€

Carta de alérgenos disponible | Precios por persona y con IVA | Menú de niños hasta 12 años: 180€ | Niños mayores de 12 años: 400€



# INFORMACIÓN

## GALAS DE NAVIDAD

Cada evento tiene horarios estipulados de comienzo de la velada. Se recomienda llegar con puntualidad para disfrutar de la experiencia gastronómica completa y todas las actuaciones en vivo.

Para las galas de Nochebuena y Nochevieja, habrá un cóctel previo con una hora de duración. Una vez comenzada la cena de gala, cualquier mesa que no llegue en el horario marcado comenzará con el plato que esté siendo servido.

## CÓDIGO DE VESTIMENTA

Les informamos que nuestro código de vestimenta es formal de gala para todos nuestros eventos. Se recomienda formal de etiqueta/black tie para Nochevieja.

## RESERVAS

Se necesita reserva previa para cada evento.

Para confirmar su mesa, se requiere el 100% del prepago en el momento de la reserva.

Rogamos nos indique con antelación si tuvieran alguna restricción alimentaria.

## POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Las cancelaciones o reducciones de comensales antes de los 8 días previos a la celebración de la gala, serán penalizadas con el 50% del depósito abonado.

Si la cancelación o reducción de comensales se realiza dentro de los 7 días previos a la celebración del evento, será penalizado con el 100% del depósito.

Del mismo modo, no se reembolsarán aquellos depósitos de los clientes que no se presenten a la celebración del evento reservado, o no hayan notificado previamente por escrito dicha cancelación.

+34 910 88 33 33 – Departamento de Eventos

[events.madrid@fourseasons.com](mailto:events.madrid@fourseasons.com)





FOUR SEASONS  
HOTEL  
MADRID

Four Seasons Hotel Madrid | Calle Sevilla 3, 28014 Madrid | [events.madrid@fourseasons.com](mailto:events.madrid@fourseasons.com) | +34 91 088 33 33