



FOUR SEASONS

HOTEL
MADRID



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.

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.



VALENTIN MILLE
Executive Pastry Chef

Valentín 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.

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.



NOCHEVIEJA

31

Gala amenizada con música en vivo.

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

APERITIVOS

Tartar de vaca madurada, patata, caviar

Guisante lágrima, trufa melanosporum

Tartaleta de erizo, gamba

Macarrón de maíz, cremoso de foie

Estación de ostras

Estación con cortador de jamón

Maridado con Cristal, Louis Roederer, Champagne

(Francia) 2014

ENTRANTE

Angulas, salsifís, yema cocida, caldo de ave

Maridado con Albariño de Fefiñanes,

Palacio de Fefiñanes, Rías Baixas (España) 2021

ENTRANTE CALIENTE

Langosta, champagne, perlas crujientes

Maridado con Chablis Saint Pierre, Regnard (Francia) 2021

PESCADO

Mero, trufa, crucíferas ahumadas,

esencia de nécora

Maridado con Abadia di Rosazzo,

Livio Felluga, Rosazzo (Italia) 2017

CARNE

Costilla de Wagyu glaseada, tupinambo, cítricos

Maridado con Finca Ganuza,

Bodegas Remirez de Ganuza, Rioja (España) 1998

PREPOSTRE

Helado de jazmín, naranja, coco

POSTRE

Tarta de gianduja, limón yuzu, helado de café

Maridado con Silval Vintage, Quinta do Noval, Oporto (Portugal) 2003

Selección de té, cafés

PETITS FOURS

Mont Blanc, trufas de coco

UVAS DE LA SUERTE

Louis Roederer Collection 242

Después de la gala, tendrá lugar la celebración de las campanadas y uvas para darle la bienvenida al nuevo año. A continuación, disfrutarán del resto de la noche con barra libre de copas premium y recena.

BARRA LIBRE PREMIUM

RECENA

Surtido de referencias dulces y saladas

1350.00€

Carta de alérgenos disponible | Precios por persona y con IVA





MENÚ DE NIÑOS

31

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

Langostino Robuchon

Bombeta de chistorra con queso cheddar

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 FOURS

Piruleta de Navidad

Acompañado con agua y refrescos

UVAS DE LA SUERTE

Después de la gala, tendrá lugar la celebración de las campanadas y uvas para darle la bienvenida al nuevo año.

Carta de alérgenos disponible | Precios por persona y con IVA | Menú de niños hasta 12 años: 350€ | Niños mayores de 12 años: 1,350€



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



