





## AGUSTÍN TRAPERO

*Beverage Manager*

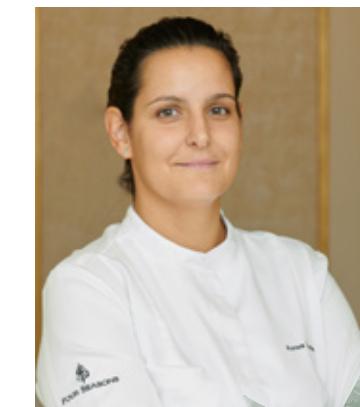
Nuestro Beverage Manager es el encargado de encontrar el maridaje perfecto para cada una de las propuestas gastronómicas. Agustín proviene de El Tiemblo, en el corazón de DOP Cebreros (Ávila), conocida por sus antiguas vides de Garnacha. Tiene una trayectoria de más de 20 años en el mundo de la sumillería 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.



# 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 melanoporum

Tartaleta de erizo, gamba

Macarrón de maíz, cremoso de foie

Estación de ostras

Estación con cortador de jamón

*Mariado con Cristal, Louis Roederer, Champagne (Francia) 2014*

## ENTRANTE

Angulas, salsifís, yema cocida, caldo de ave

*Mariado con Albariño de Fefiñanes,*

*Palacio de Fefiñanes, Rias Baixas (España) 2021*

## ENTRANTE CALIENTE

Langosta, champagne, perlas crujientes

*Mariado con Chablis Saint Pierre, Regnard (Francia) 2021*

## PESCADO

Mero, trufa, crucíferas ahumadas,  
esencia de nécora

*Mariado con Abadia di Rosazzo,*

*Livio Felluga, Rosazzo (Italia) 2017*

## CARNE

Costilla de Wagyu glaseada, tupinambo, cítricos

*Mariado 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 tés, 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](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