



HAPPY
NEW YEAR!

to all

DE TODO EL EQUIPO DE

HOTEL
INDIGO
MADRID GRAN VÍA



NEW YEAR menu

APERITIVOS

APPETIZERS

Ostra en tempura con veluté de apio-nabo y
huevas de tobiko yuzu

*Tempura oyster with celery root velouté and
yuzu tobiko roe*

Taco de bonito del norte ahumado con
vinagreta de manzanilla de Jerez

*Smoked northern bonito taco with Jerez
chamomile vinaigrette*

Turrón de foie con cremoso de manzana
reineta

Foie nougat with reinette apple cream

Mejillón gallego con curry verde y lima kéfir

Galician mussel with green curry and kefir lime

ENTRANTES

STARTERS

Carpacio de Gamba roja con crema ligera
carabinero y limonaria

*Red prawn carpaccio with light carabinero
cream and lemongrass*

Cecina de Wagyu con queso de Oveja
cremoso de León

*Wagyu cecina with creamy sheep cheese from
León*

PESCADO

FISH

Rodaballo con caldeirada de verduras
cítricas y coco

*Turbot with citrus vegetable caldeirada and
coconut*

CARNE

MEAT

Lingote de cordero deshuesado a baja
temperatura con vino oloroso de Madrid y
cremoso de patata trufada

*Boneless lamb loin cooked at low temperature
with Madrid oloroso wine and truffled potato
cream*

POSTRE

DESSERT

Rocher de Pistacho

Pistachio Rocher

SELECCIÓN DE VINOS

WINE SELECTION

Pesquera Crianza (Ribera)

Muga Crianza (Rioja)

Terras Gauda (Rias Baixas)

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

170€

IVA inc. | VAT inc.

EL TELÓN

Hotel Indigo Madrid Gran Vía

C/Silva 6, 28013, Madrid T: 912 00 85 85 - E: sales@indigomadrid.com