



MENÚ DE NOCHE- BUENA

CHRISTMAS EVE MENU

24 DE DICIEMBRE
DECEMBER 24TH
20.30h

UMUSIC HOTEL
MADRID

APERITIVO DE LA CASA
HOUSE APERITIF

PRIMEROS A COMPARTIR
STARTERS TO SHARE

Jamón ibérico 100% bellota 5J
100% acorn-fed Ibérico ham 5J

Dorada curada y ahumada con uvas y almendras
Cured and smoked sea bream with grapes and almonds

Foie micuit, manzana y sardinas ahumadas
Foie micuit with apple and smoked sardines

Vieiras a la mantequilla, curry verde y verduritas
Scallops with butter, green curry, and vegetables

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR
MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

Merluza en salsa verde con almejas
Hake in green sauce with clams

Confit de pato, boniato a la naranja y romero
Duck confit with orange sweet potato and rosemary

POSTRE
DESSERT

Nuestra versión de Mon Chéri
Our version of Mon Chéri

MARIDAJE
WINES AND BEVERAGES

Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda

Marqués Valparaíso Tinto Ribera Tempranillo

Cerveza, refrescos y agua
Beer, soft drinks and water

160 €

Precio por persona. IVA Incluido
Price per person. VAT Included

