RESTAURANTE SÁNCHEZ-BEATO

Nochevieja

en Sánchez-Beato

2026

Por Víctor Sánchez-Beato

31 DICIEMBRE

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Cóctel de bienvenida

Palitos de jamón ibérico con salmorejo

Lomo ibérico con regañás

Queso manchego

APERITIVOS

Ostra escabechada en vermut con perla de encurtidos

Anguila ahumada con bombón de paté de perdiz y pistacho garrapiñado

Polvorón salado de trufa y queso manchego

Lingote de turrón de Jijona y foie gras

ENTRANTES

Consomé de rabo de vaca con huevo a baja temperatura, patata y setas

Cardo con carbonara de bogavante, queso manchego y papada

Canelón de capón a la pepitoria

PESCADO

Lubina con crema de calabaza, naranja y tobiko

CARNE

Roti de cochinillo confitado con lombarda y manzana asada

PREPOSTRE

Roscón de Reyes en vaso

POSTRE

Coulant de mazapán con crema de queso y maracuyá

UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

MARIDADO BODEGA

A. Conesa Brut Blanc de Blancs

Malvar · Bodega Más Que Vinos

Paso de los Borricos · Viognier fermentado en barrica

Blas Muñoz · Chardonnay fermentado en barrica

Martúe · Syrah

Chacón · Tempranillo

Tintoralba · Garnacha dulce

Champagne Bollinger Special Cuvée

215 €

POR PERSONA

Medianoche en la barra