

BLOVED

RESTAURANT

Menú Nochebuena

VÁLIDO PARA EL 24.12.2022

HORARIO ESPECIAL ININTERRUMPIDO DE 13:00H A 22:00H
ÚLTIMA RESERVA A LAS 22:00H

Christmas Eve

VALID FOR THE DAY 24.12.2022

SPECIAL UNINTERRUPTED OPENING HOURS: 13:00H TO 22:00H
LAST RESERVATION AT 22:00H

Menú degustación

Crema de calabaza, naranja y pesto de avellanas
Tiradito de salmón macerado en remolacha y
mostaza a la antigua
Rodaballo con arroz salvaje y crema de hinojo
Magret de pato confitado, pimientos de Tolosa
y manzana asada

Tasting menu

Pumpkin, orange and hazelnut pesto cream soup
Salmon 'tiradito' marinated in beetroot and old-
fashioned mustard
Turbot with wild rice and fennel cream
Magret of duck confit, Toulouse peppers
and baked apple

Crujiente de chocolate a las tres texturas
Turrone y mignardises

Crunchy chocolate with three textures
Nougat and mignardises

Bodega

Agua
Vino blanco Viña Pomal Barrica, Rioja,
Viura, Malvasia
Vino tinto Austum, Ribera del Duero, Tinto Fino
Vino espumoso Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Café e infusiones

Cellar

Water
White wine Viña Pomal Barrica, Rioja,
Viura, Malvasia
Red wine Austum, Ribera del Duero, Tinto Fino
Sparkling wine Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Coffee and tea

120€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

BLOVED

R E S T A U R A N T

Menú Nochevieja

VÁLIDO PARA EL 31.12.2022
HORARIO ESPECIAL DE 19:00H A 22:30H
ÚLTIMA RESERVA A LAS 22:30H

New Year's Eve

VALID FOR THE DAY 31.12.2022
SPECIAL OPENING HOURS: 19:00H TO 22:30H
LAST RESERVATION AT 22:30H

Menú degustación

Cigalas con boletus y crema de turrón
Cardos trufados con foie a la plancha
Merluza de pincho en pil-pil de Colmenilla
Solomillo de ternera de Guadarrama D.O.
a la pimienta rosa

Tasting menu

Norway lobster with boletus and nougat cream
Truffled cardoons with grilled foie gras
Hake on a skewer in morel mushroom pil-pil sauce
Fillet of beef from Guadarrama D.O.
in pink pepper sauce

Terciopelo de chocolate

Ganache de Yuzu sobre base de galletas sable y mousse
espiral de chocolate negro, helado de vainilla y pecan nuts

Turrones y mignardises

Chocolate velvet

Yuzu ganache on sable biscuit base and spiral mousse of dark
chocolate, vanilla ice cream and pecan nuts

Nougat and mignardises

Bodega

Agua

Vino blanco Viña Pomal Barrica, Rioja,
Viura, Malvasia

Vino tinto Austum, Ribera del Duero, Tinto Fino

Vino espumoso Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Café e infusiones

Cellar

Water

White wine Viña Pomal Barrica, Rioja,
Viura, Malvasia

Red wine Austum, Ribera del Duero, Tinto Fino

Sparkling wine Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Coffee and tea

150€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

BLOVED

RESTAURANT

Menú infantil

VÁLIDO PARA EL 24.12.2022 Y EL 31.12.2022
NIÑOS HASTA 10 AÑOS

Kids menu

VALID FOR THE DAYS 24.12.2022 / 31.12.2022
MENU FOR CHILDREN UP TO 10 YEARS OLD

Plato combinado

Croquetas de jamón ibérico
Mini hamburguesa de ternera con queso Emmental
Piruleta de queso fundido con mermelada de
tomate asado

Combined dish

Iberian ham croquettes
Mini beef hamburger with Emmental cheese
Melted cheese lollipop with
roasted tomato jam

Segundo a elegir

Calamares a la andaluza
O
Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas

To choose

Squid Andalusian style
Or
Baby lamb cutlets with french fries

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Turrones y mignardises

Dessert

Chocolate coulant with vanilla ice cream
Nougat and mignardises

Bebida

Agua
Refrescos

Drinks

Water
Soft drinks

80€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

BLOVED

RESTAURANT

Condiciones de reserva

24 Y 31 DE DICIEMBRE

Booking conditions

DECEMBER 24TH AND 31TH

Nochebuena

Almuerzos y cenas en horario especial ininterrumpido
de 13:00h a 22:00h
Última reserva a las 22:00h

Christmas Eve

Lunches and dinners during special uninterrupted hours
from 13:00h to 22:00h
Last reservation at 22:00h

Nochevieja

Cenas en horario especial de 19:00h a 22:30h
Última reserva a las 22:30h

New Year's Eve

Special dinners from 19:00h to 22:30h
Last reservation at 22:30h

Condiciones de reserva

EL RESTAURANTE CERRARÁ A LAS 00:00H
Quien lo desee, puede disfrutar de nuestro
gastrobar 9 Nnueve hasta la 1 de la madrugada

Si desea reservar los días 24 y 31 de diciembre,
será necesario realizar un depósito del 50%
(NO reembolsable en caso de anulación)
del total de la reserva

Para confirmar su mesa, se deberá aportar el
restante 50% con una antelación de 48h
antes del inicio del evento

Booking reservations

THE RESTAURANT WILL CLOSE AT 00:00H
If you wish, you can enjoy our gastrobar
9 Nnueve until 1am

If you wish to book on 24th and 31th December,
a deposit of 50% (NON-refundable in case
of cancellation) of the total reservation
will be required

To confirm your table, the remaining 50%
must be paid 48 hours before
the start of the event