



MARRIOTT
MADRID AUDITORIUM



RESTAURANTE KALMA

CENA MENÚ 24 DICIEMBRE

NOCHEBUENA

60€ IVA INCLUIDO, POR PERSONA

APERITIVO

- Torta de parmesano y gel de plancton marino.
- Galleta salada de remolacha y frutos secos.

PRIMER PLATO

- Crema de apio-nabo con cigalas y emulsión de avellanas.

PLATO PRINCIPAL

- Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de boletus,
- Arroz venere y salteado de pimientos del piquillo.

POSTRE

- Mármol de manzana, mousse de yogurt y cítricos.
- Café con dulce navideños.

VINOS

- Vino Blanco Valdubón, Verdejo, D.O Rueda.
- Vino Tinto Orube Crianza 2015, D.O.Ca Rioja.
- Cava Brut Vintage Freixenet.



Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center

Avda. Aragón 400 - 28022 - Madrid

Phone: (+34) 91 400 44 00

Email: comercial.madad@marriott.com

MENÚ COMIDA 25 DICIEMBRE

NAVIDAD

45€ IVA INCLUIDO, POR PERSONA.

ENTRANTE

- Strudel de morcilla y pera con bouquet de lechugas frescas.

PRIMER PLATO

- Canelones de carabineros y galleta de trufa blanca.

PLATO PRINCIPAL

- Lingote de carrillera de ternera con salsa de pasas de corinto, nueces, puré de boniato y acelga roja.

POSTRE

- Copa de tres chocolates con frambuesas.
- Café con dulces navideños.

VINOS

- Vino Blanco Fray German, Verdejo, D.O Rueda.
- Vino Tinto Mantibre Crianza, D.O. Ca. Rioja.
- Cava Elyssia Gran Cuvée, Chardonnay, Spain.



Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center

Avda. Aragón 400 - 28022 - Madrid

Phone: (+34) 91 400 44 00

Email: comercial.madad@marriott.com

MENÚ CENA 31 DICIEMBRE

NOCHEVIEJA

90€ IVA INCLUIDO, POR PERSONA.

APERITIVO

- Salmón marinado, gel de hinojo y gelatina de cava rosé.

ENTRANTE

- Carpaccio de ternera con setas salteadas, crema de boletus, rúcala y sésamo dorado.

PRIMER PLATO

- Lomo de pez mantequilla con brandada de carabineros y verduritas salteadas.

PLATO PRINCIPAL

- Carré de cordero al tomillo, judías Bobby, trío de zanahorias y patata asada.

POSTRE

- Cilindro de chocolate relleno mousse de turrón, castañas glaseadas y sopa de cacao .
- Café con dulce navideños.
- Uvas de la suerte.

VINOS

- Vino Blanco Valdubón, Verdejo, D.O Rueda.
- Vino Tinto Celeste Crianza, D.O Ribera del Duero.
- Cava Elyssia Gran Cuvée, Chardonnay, Spain.



Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center

Avda. Aragón 400 - 28022 - Madrid

Phone: (+34) 91 400 44 00

Email: comercial.madad@marriott.com

MENÚ COMIDA 1 ENERO

AÑO NUEVO

45€ IVA INCLUIDO, POR PERSONA.

ENTRANTE

- Strudel de morcilla y pera con bouquet de lechugas frescas.

PRIMER PLATO

- Canelones de carabineros y galleta de trufa blanca.

PLATO PRINCIPAL

- Lingote de carrillera de ternera con salsa de pasas de corinto, nueces, puré de boniato y acelga roja.

POSTRE

- Copa de tres chocolates con frambuesas.
- Café con dulces navideños.

VINOS

- Vino Blanco Fray German, Verdejo, D.O Rueda.
- Vino Tinto Mantibre Crianza, D.O. Ca. Rioja.
- Cava Elyssia Gran Cuvée, Chardonnay, Spain.



Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center

Avda. Aragón 400 - 28022 - Madrid

Phone: (+34) 91 400 44 00

Email: comercial.madad@marriott.com