



Restaurante Sandó. (Foto: Aires News)

Nochebuena y Nochevieja fuera de casa

Por MDO

Sábado 15 de diciembre de 2018, 11:59h



En familia, con amigos, en pareja... una vez escogida la compañía, solo hay que decidir el sitio. Así que os contamos diferentes propuestas para disfrutar de estas dos noches mágicas sin preocuparse de la cocina, con menús desde 70€ para el 24 y desde 82€ para celebrar fin de año.

- Delirios / Nochevieja de trampantojos en León

Ramón y Cajal, 5. León. Tel. 987 237 699. www.restaurantedelirios.com

Locura y genialidad definen la cocina de mercado de su chef Javier Rodríguez, que sabe sorprender transformando el mejor producto de la zona en creaciones divertidas, irreverentes y de gran nivel. Además, sentarse en una de sus mesas es adentrarse en la gastronomía más auténtica de esta tierra de sabores potentes, es decir, será perfecto para finalizar el año y la última oportunidad para disfrutar de León ostentando el título de Capital Española de la Gastronomía.

ABIERTO: Nochevieja, 5 y 6 de enero.

Menús pre-navideños: desde 19 €.

En Nochevieja: un menú 'sorpresa' de 8 pasos + uvas de la suerte + 1 coctel, por 70 €. Si se quiere maridar el menú, el precio será de **90 €**.

Reservado: para 20 personas.

- Desencaja / Una cocina para disfrutar y comenzar el año con el mejor sabor de boca

Paseo de la Habana, 84. Madrid. Tel. 91 457 56 68. www.dsncaja.com

Iván Sáez propone para estas fechas unos menús en los que no faltan los sabores más clásicos de la Navidad: bogavante, quisquillas, castañas, merluza, pularda... sin olvidar algunos guiños a la caza. Un restaurante sencillo y acogedor a la par que elegante, donde el chef 'desencaja' con una cocina de mercado tradicional con unos acertadísimos toques de autor que deja ver lo mejor de su paso por restaurantes de renombre, la mayoría de ellos con estrella Michelin tanto de Francia como del País Vasco y Madrid. Su buen hacer le ha llevado a conseguir un sol en la edición 2018 de la Guía Repsol.

ABIERTO: Nochebuena y Nochevieja con menús especiales de 90 y 110 € respectivamente. 5 y 6 de enero

Menús pre-navideños: 36, 56 y 80 €.

Cena de Nochebuena 2018

*Crema de bogavante acompañada de su salpicón
Brioche relleno de morcilla de ciervo y cecina
Corazón se foie gras, anguila y remolacha
Yema de huevo curada, crema de boletus, papada de cerdo ibérico
Cardo con alcachofas en salsa de almendras y trufa
Arroz cremoso con carabinero
Merluza asada en salsa pil pil de berberechos
Pularda rellena con fricase de setas y trufa
Bizcocho de moscovado y cacao con helado de vainilla*

Dulces navideños

Bodega:

1. Blanco: Château Queyret-Pouillac
2. Tinto: La Cabra

Champagne: Piollot
95 € (IVA incluido)

Cena de fin de año 2018

*Crema de bogavante acompañada de su salpicón
Brioche relleno de morcilla de ciervo y cecina
Corazón se foie gras, anguila y remolacha
Quisquilla al natural con su jugo
Consomé de jamón y garbanzos con hojaldre de trufa
Coliflor, tuétano y caviar
Langosta rellena de txangurro a la donostiarra
Merluza asada en salsa pil pil de berberechos
Pularda rellena con fricase de setas y trufa
Lomo de ciervo asado chutney de membrillo
Pastel de almendra, castaña y chocolate*

Dulces navideños

Uvas de la suerte

Bodega:

Blanco: Clos de Isenbourg
Tinto: Aviadores del terruño
Champagne: Bertrand Delespierre
110 € (IVA incluido)

- El Zorzal / Deliciosos bocados de tradición

Santa Clara, 10. Madrid. Tel. 91 201 73 91. www.tabernaelzorzal.com

Es el bistró de Iván Sáez y Ernesto Muñoz y juntos proponen una carta más que apetecible, en estas fechas y siempre: croquetas, buñuelos, alitas, 'huevo frito'... para continuar a fuego lento con callos, bacalao o rabo de toro por citar algunos. Los postres, de toda la vida, son el

final perfecto y por supuesto, todo casero. Más allá de en lo culinario, han cuidado cada detalle y El Zorzal tiene una decoración diferente y única, 100% personalizada, por lo que el espacio y la cocina también serán perfectos para celebrar la Nochebuena en familia, noche en la que no faltarán recetas como *Consomé de cocido, huevo de caserío, trufa y papada y Paletilla de cordero lechal con patatas risoladas y hierbas provenzales* o despedir el año en Nochevieja con amigos mientras se disfruta de una *Crema de bogavante con su salpicón, Bao de rabo de toro, Pavita rellena de foie gras...* en ambos casos dentro de un completo menú y sin que falten los dulces típicos de la fecha.

ABIERTO: **Nochebuena y Nochevieja** con menús especiales de **70 y 82 €** respectivamente. **5 y 6 de enero.**

Menús pre-navideños: 28 y 38 €, bebida incluida.

Reservado: uno de sus salones puede convertirse en un semi reservado o cerrarse el espacio entero.

Cena de Nochebuena 2018

Tartaleta de foie gras, trufa y cacao

Consomé de cocido, huevo de caserío, trufa y papada

Changurro a la donostiarra

Bogavante ligeramente asado su jugo cremoso y espuma de champagne

Paletilla de cordero lechal asada con patatas risoladas y hierbas provenzales.

Brioche empapado en nata y huevo caramelizado con helado de galleta

Dulces navideños

Bodega:

1. Blanco: Enate 234 2017
2. Tinto: Algueira 2017 mencía

Champagne: Caze-thibaut tradición

70 € (IVA incluido)

Cena de Nochevieja 2018

Ostra en tempura, ensalada de algas y espuma marina

Crema de bogavante acompañada de su salpicón

Pan bao de rabo de toro y trufa

Consomé de gallina, trufa y jamón, con yema de huevo curada y crema untuosa de patata ahumada

Salmonete ligeramente asado con espuma de pil pil de tinta

Pavita rellena de foie gras, setas y trufa con pastel crujiente de patata y bacón en salsa de arándanos

Fondant de chocolate con helado de mango

Dulces navideños

Uvas de la suerte

Bodega:

Blanco: Gaba do Sil godello

Tinto: Sierra Cantabria cuvee

Champagne: Michel gonet blanc de blancs

82 € (IVA incluido)

- Los Galayos / 124 años de historia en plena Plaza Mayor

Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. www.losgalayos.net

Este referente de la gastronomía castellana en la capital ofrece menús para grupos desde 38 €. Cuenta con varios salones donde disfrutar de las reuniones propias de la Navidad con capacidad para más de 200 personas. En Nochevieja es un punto clave gracias a su ubicación, y durante todas las fiestas es testigo de la magia navideña frente al tradicional mercadillo de la Plaza Mayor.

ABIERTO: **365 días**, excepto la noche del 24 de diciembre.

Menús pre-navideños: desde 38 €.

En Nochevieja, cena + cotillón: **135 €**. (Menú infantil 65 €)

Reservados: Salones clásicos: La Bodeguilla, Ávila y Duque para 40, 50 y 55 comensales respectivamente; vanguardistas, con una estética moderna y privacidad: El Refugio, para 22 personas, y El Altillo, para 12.

Gran Cena de Fin de Año 2018

Aperitivo de bienvenida: fino, cava, cerveza, sangría, etc.

Entradas para compartir:

Jamón de bellota y queso manchego curado de oveja
Croquetas de gamba roja sobre salsa de Boletus Edulis
Milhojas de pan Carasatu de foie y mango con reducción de PX

Primer plato

Tronco de merluza relleno de salmón sobre bisquet de nécoras y risotto de quinoa negra con verduritas

Cortante

Sorbete de mandarina al cava

Principal

Cochinillo asado lentamente con patatas revolconas

Postre

Tarta de zanahoria con coulis de turrón

Festival de dulces navideños

Café o infusión

Licores

Bodega:

Vino blanco: Felix Azpilicueta colección privada. Fermentación en barrica. D.O. Rioja

Tinto: Ysios reserva 2011. Rioja D.O

Champagne: copa de Perrier Joüet

Aguas minerales

135 € (IVA incluido)

- Sandó / para disfrutar la Navidad en familia fuera de casa

Isabel la Católica 2-4. Madrid. Tel. 91 547 99 11. www.restaurantesando.es

Con una ubicación privilegiada, muy cerca de la Gran Vía, el restaurante Sandó ofrece una gastronomía clásica elaborada con productos de calidad perfecta para disfrutar en Navidad tanto en familia o entre amigos como en reuniones de empresa y disponen de diferentes propuestas de menús y posibles extras para grupos. Además la noche del 24 ofrecerá un espectacular **buffet de Nochebuena** con más de 30 platos a elegir entre los que destaca el Salpicón de mariscos, el Tartare de aguacate con caviar de trucha, el Taco de cebón con ajetes o el Cochinillo confitado; y el **Hotel Santo Domingo** despedirá el año con una gran cena con cotillón y barra libre hasta las 4 de la madrugada para dar la bienvenida al 2019 en el mejor ambiente festivo.

ABIERTO: **Nochebuena, Navidad (comida), Nochevieja, 5 y 6 de enero.**

Menús prenavideños (Restaurante Sandó): desde 34 € hasta 61 € + IVA (con posibilidad de contratar servicio de barra libre y discoteca para grandes grupos).

Nochebuena:

Cena de Nochebuena (Restaurante Sandó): 99 € + IVA (para reservas anteriores al 15 de diciembre y para alojados en el hotel Santo Domingo, 10% de descuento). Menú infantil 59 € + IVA

Comida de Navidad (Restaurante Sandó): **69 €** por persona. También disponen de menú infantil por 36 €.

Nochevieja:

Cena de Nochevieja (Restaurante Sandó): 124 € + IVA (para reservas anteriores al 21 de diciembre, 20 % de descuento). Menú infantil 59 € + IVA

Cena de Nochevieja + Cotillón (Hotel Santo Domingo): 170 € + IVA (para reservas anteriores al 21 de diciembre y para alojados en el hotel, 20% de descuento).

Reservado restaurante: para 12 personas en un divertido 'cubo' de cristal y un salón privado para 50.

Menú de Fin de Año Restaurante Sandó

Ajo blanco de coco con granizado de piña

Pulpo dorado con mousse de trigueros

Foie micuit, queso y mango

Ensalada de cigalas crujientes con mousse de queso y vinagreta de frambuesa

Suprema de merluza del Cantábrico con salsa de cítricos

Tournedó de cebón con salsa de trufa y ravioli de calabacín con boletus

Postre

Mousse de lima, teja arrugada y fruta de la pasión

Bodega:

Vino blanco Rueda

Vino tinto Roble Ribera del Duero

Agua mineral, café y cava

Uvas de la suerte y frivolidades navideñas

124 € (IVA no Incluido)

- V Club feat. Arola

Caunedo, 4. Madrid. Tel. 91 426 74 28. www.vdevegas.com

Un espacio único en Madrid: sala de fiestas y un restaurante que ahora irá de la mano de Sergi Arola, quien vuelve a la capital con sus propuestas más informales y transgresoras. El buen sabor y la diversión están aseguradas...

ABIERTO: Nochevieja y Noche de Reyes (5 de enero).

Menús pre-navideños: 32, 50, 55 y 65 € sin bebida.

En Nochevieja, menú especial y cotillón (hasta las 3 de la mañana).

Noche de Reyes: gran noche y chocolatada (hasta las 3 de la mañana).

Menú de Fin de Año

Locuras y entremeses VCLUB

Crema de almejas al vino Risling, ostras fritas y puré tupinambu

Medallón de rape al romescu, endivias salteadas a la vainilla-bourbon

Solomillo de venado a las especias, manzana y castañas asadas

Sorbete de pasión y crema cantalup

Momento dulce VCLUB Bienvenido 2019

Uvas de la suerte

120 € (bodega no incluida, sí incluye, 4 copas para disfrutar durante el cotillón)

Para empezar el año... ¡¡brindando!!

- Las Cuevas de Sandó

Plaza de Santo Domingo, 13. Madrid. Tel. 91 547 99 11. www.cuevasdesando.com

Bajo tierra, divertidas y sofisticadas... así son Las Cuevas de Sandó. A pocos metros de la Gran Vía madrileña encontramos este escondite chic, unas cuevas cargadas de historia reconvertidas en coctelería perfectas para brindar en buena compañía durante la época navideña. Este coqueto espacio, que cuenta con más de 5 siglos de vida, es también ideal para continuar la velada después de cenar en el restaurante Sandó y también para todos aquellos que estén por la zona y quieran disfrutar de la noche en este mágico local.

ABIERTO: Nochebuena y Nochevieja a partir de las 00:00 h.

- Zampa

Covarrubias, 24. Madrid. Tel. 679 109 554. www.zamparestoran.com

Es el nuevo *late dinner* de Chamberí donde comer bien y divertirse desde el *afterwork* hasta las 5 a.m. y de viernes a domingo también a partir de las 13:00 h. Un multiespacio que emana buen rollo y es perfecto para pasarlo bien cualquier día de la semana, tapear, o tomarse una copa a buen precio hasta tarde, ¡imprescindible esta Navidad!

ABIERTO: Nochevieja a partir de las 00:30 de la noche. 5 y 6 de enero en horario habitual

Menús pre-navideños: ofrece 12 opciones de menú pensados para compartir con precios que van desde los 25 € hasta los 40 € e incluyen bebida.

En Nochevieja: abierto a partir de las 00:30 horas para las copas y con carta específica de recena.

Reservado: cuenta con dos amplios salones con capacidad de hasta 50 personas.



[nochevieja](#) [nochebuena](#) [ocio](#) [RESTAURANTES](#)



 **madridiario.es**

[Quiénes somos](#)

[Anunciarse en MDO](#)

[Página de inicio](#)

[Aviso legal](#)

[Política de privacidad](#)

 