



ella
SKY BAR MADRID

MENÚS
CELEBRACIONES
NAVIDAD 2024

MENÚ NOCHEBUENA

Adultos 140€ | Niños 90€

APERITIVOS

Brioche Tostado con Crema Agria, Salmón ahumado y huevas de Trucha.

Croqueta de Boletus con su Velo de Papada ibérica.

MENÚ

Setas de temporada con Carabineros, Salsa Périgord y huevo a baja temperatura.

Rape con Velouté de Pimiento Chocolate al Pedro Ximenez y falso tagliatelle de Acelgas.

Cordero asado a baja temperatura acompañado de su Demiglace con Salteado de Verduras de temporada.

Chocolate en texturas.

Dulces Navideños.

VINOS

Anna de Codorniu Blanc de Blancs D.O. Cava José Pariente (Verdejo) D.O. Rueda.

Bardos Viñedos De Altura Crianza (Tempranillo) D.O. Ribera Del Duero.

MENÚ NOCHEVIEJA

Adultos 250€ | Niños 110€

APERITIVOS

Patata Pavé con Cecina de Wagyu terminada con lluvia de Foie.

Brioche Tostado con Atún Rojo y Caviar.

MENÚ

Bisquet de carabineros, Bogavante en mantequilla

Noisette y Apionabo.

Rodaballo a la brasa con Salsa Beurre Blanc, Espárragos

Sopleteados, Almejas finas y Aceite de tinta Calamar.

Tourneado de Vaca madurada a la Rossini con Foie y Salsa Périgord.

Tocinillo de cielo con yemas ahumadas, Chocolate Guanaja y Trufa Melanosporum.

Dulces Navideños y Uvas de de la Suerte.

VINOS

G.H. Mumm, Cordon Rouge Brut. Champagne. Pazo San Mauro, (Albariño) D.O. Rías Baixas.

Conde San Cristóbal Crianza, (Tinta fina, Merlot y Cabernet Sauvignon) D.O. Ribera Del Duero.

*Barra libre hasta las 3am por un suplemento de 60€ adicionales.

BRUNCH NAVIDAD & AÑO NUEVO

55€

A COMPARTIR

Hogazas Artesanas servidas con Mermelada y Mantequilla.

Selección de Bollería Dulce.

Surtido de Quesos y Jamón.

Hummus con Ajos Confitados, Tierra de Aceitunas y Regañas.

Croquetas Caseras de Jamón con su Velo.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Steak tartar de vaca madurada aderezo clasico y yema de huevo curado con pan carasatu.

Huevos Benedictinos con Aguacate, Paletilla Ibérica, Salsa Holandesa y Cebollino.

Hamburguesa de Vaca Madurada, Pan de Mantequilla, Cheddar, Bacon, Salsa Ella Especial.

Burrata con Pimiento Caramelizado, Tomate Semi Dry y Pate de Trufra.

Brocheta de Pluma Ibérica, con Pan Brioche, Miso y Mantequilla de Mani.

POSTRE A ELEGIR

Tarta de Queso Ahumado.

Texturas de Chocolate

Fruta de Temporada

INCLUYE:

Café, Zumo, Cóctel Especial de Navidad y Copà de Cava.

BRUNCH DE REYES

55€

A COMPARTIR

Hogazas Artesanas servidas con Mermelada y Mantequilla.

Selección de Bollería Dulce.

Surtido de Quesos y Jamón.

Hummus con Ajos Confitados, Tierra de Aceitunas y Regañas.

Croquetas Caseras de Jamón con su Velo.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Steak tartar de vaca madurada aderezo clasico y yema de huevo curado con pan carasatu.

Huevos Benedictinos con Aguacate, Paletilla Ibérica, Salsa Holandesa y Cebollino.

Hamburguesa de Vaca Madurada, Pan de Mantequilla, Cheddar, Bacon, Salsa Ella Especial.

Burrata con Pimiento Caramelizado, Tomate Semi Dry y Pate de Trufra.

Brocheta de Pluma Ibérica, con Pan Brioche, Miso y Mantequilla de Mani.

POSTRE A ELEGIR

Tarta de Queso Ahumado.

Texturas de Chocolate

Fruta de Temporada

INCLUYE:

Café, Zumo, Cóctel Reyes Magos y Roscón de Reyes.





ella
SKY BAR MADRID

C/ Gran Vía, 42. Madrid. 28013.
eventos@smartrental.com
(+34) 690 955 965

GRACIAS POR ELEGIRNOS