

SLVJ



2025

UN AÑO MÁS SIENDO LOS MÁS SALVAJES
Celebremos 2025, un año para desatar nuestro espíritu indomable y vivir sin límites.



Esta Nochevieja, celebramos el cierre de un capítulo y la apertura de nuevas posibilidades. Miramos atrás con gratitud y hacia adelante con entusiasmo.



Te invitamos a disfrutar de un menú exclusivo diseñado para la ocasión. Cada plato incorpora sabores y matices que evocan la esencia de las ciudades donde estamos presentes, creando una experiencia culinaria inolvidable.



Un ambiente vibrante se fusiona con un espectáculo cautivador y música excepcional, todo orquestado para crear una noche única.



Hemos preparado sorpresas especiales que dejarán una huella imborrable, ofreciendo una celebración festiva diseñada para superar todas las expectativas.



Esperamos con ilusión recibirte mientras nos reunimos para dar la bienvenida al nuevo año, creando recuerdos que perdurarán para siempre.

RECEPCIÓN OFICIAL

31 DICIEMBRE - 20:00

DRESS CODE

Black Tie

Condiciones de reserva

Le recordamos que la reserva se hará efectiva al abonar el primer pago correspondiente al 50%. El segundo pago deberá realizarse antes del 20 de diciembre.

Condiciones de cancelación

Cancelación hasta el 20 de diciembre: reembolso del 100%. Cancelación del 21 al 24 de diciembre: reembolso del 50% del importe de la reserva. A partir del 25 de diciembre: No se realizarán reembolsos por cancelación.

Menú de Nochevieja 2024

COPA DE BIENVENIDA

OSTRA A LA ROBATA

Ostras a la francesa con granizado de yuzu y ponzu.

CREMA BOGAVANTE SLVJ

Crema de bogavante gallego y marisco con tartar de langostinos tigre y calamar crujiente.

TIRADITO DE SALMÓN TROUCH A LA REMOLACHA

Láminas de salmón trouch macerado (en una mezcla de sales, azúcares y remolacha) sobre base de leche de tigre, aceite de scallion y trufa negra.

CARABINERO CON CAVIAR

Carabinero SLVJ a la robata sobre reducción de su jugo, coronado con Caviar Oscietra.

ARROZ JAPONÉS

Arroz kinme genmai cremoso de marisco y kale, coronado con bogavante y gelé de yuzu.

WAGYU A5

Medallones de wagyu a la robata, con vegetales baby, mantequilla de sisho y chimichurri de wasabi.

RHINO SLVJ

Rhino de chocolate venezolano relleno de mousse de vainilla y frutos rojos.

BRINDIS CON CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

COTILLÓN Y UVAS

BODEGA

Vino Blanco, Leiras (D.O. Rias Baixas, Albariño)

Vino Rosado, Victoria (D.O. Castilla y León)

Vino Tinto, Marqués de Murrieta (D.O Rioja, Viura)

DESDE 320€

*Precio por persona. Iva 10% incluido.

**Barra libre de vinos, cerveza, refrescos, y agua durante la cena.

SLVJ



@slvjmadrid

+34 911 08 88 18

Reservas.madrid@slvj.es

C.Velázquez 62, Bless Hotel Madrid