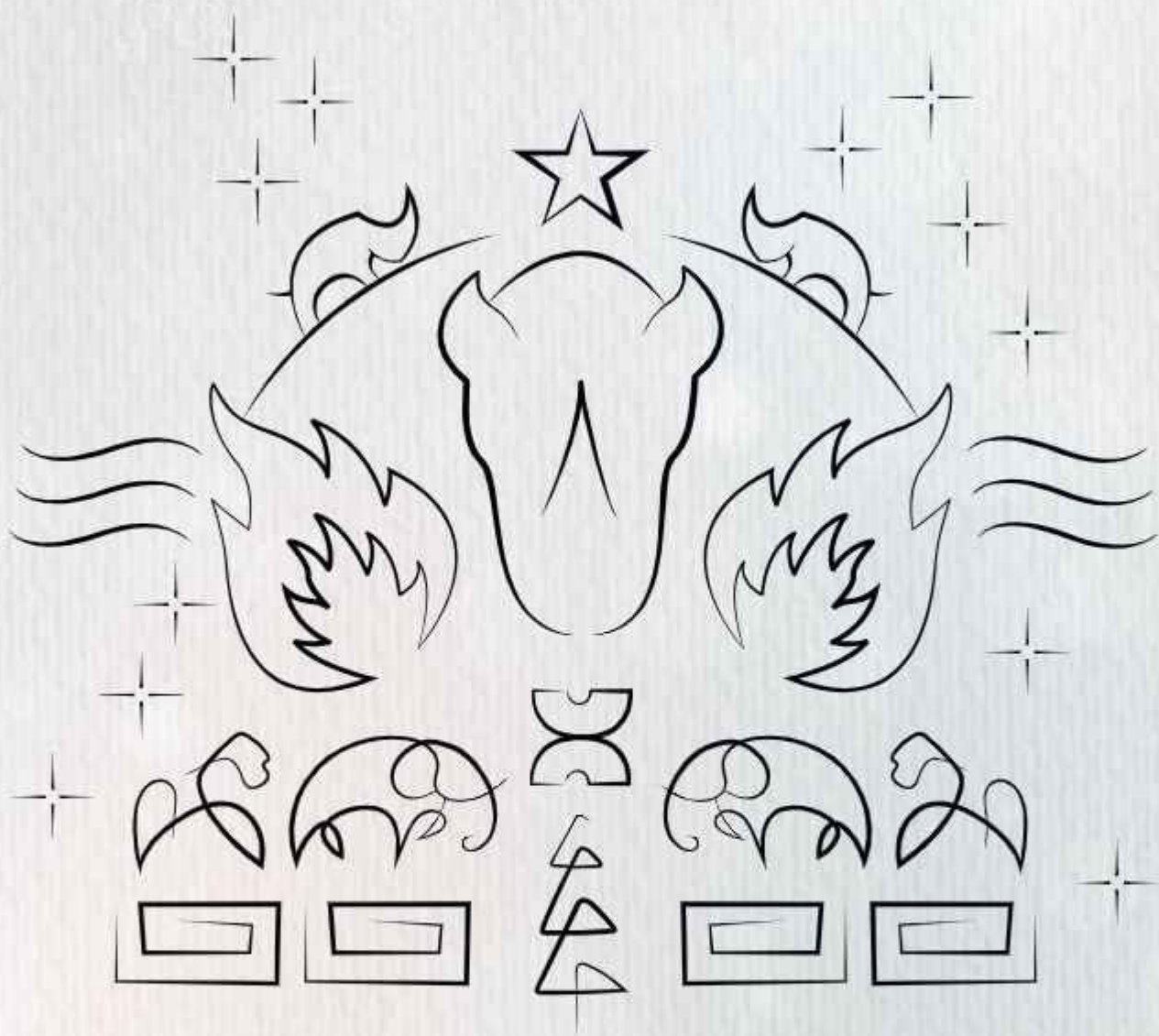


# SLVJ



**ÚNETE A NOSOTROS PARA UNA NAVIDAD SALVAJE**  
Un homenaje a nuestros orígenes y al espíritu indomable que nos define.



Esta Navidad, celebramos quiénes somos y de dónde venimos, mientras miramos hacia los nuevos destinos que aún nos quedan por conquistar.



Un exquisito menú creado para la ocasión, rindiendo homenaje a las ciudades donde tenemos presencia, incorporando sabores y matices que evocan la esencia de cada destino.



Un ambiente vibrante, un espectáculo cautivador y música excepcional se unen para crear algo único.



Hemos preparado sorpresas que dejarán una impresión duradera, ofreciendo una experiencia festiva y cautivadora, diseñada para superar las expectativas más altas.



Esperamos con ilusión recibirte mientras nos reunimos para celebrar esta ocasión tan especial, creando recuerdos salvajes que perdurarán para siempre.

## RECEPCIÓN OFICIAL

24 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 10 de diciembre.

### Condiciones de cancelación

Cancelación hasta el 10 de diciembre: reembolso del 100%. Cancelación del 10 al 17 de diciembre: reembolso del 50% del importe de la reserva. A partir del 17 de diciembre: No se realizarán reembolsos por cancelación.

# Menú de Nochebuena 2024

## COPA DE BIENVENIDA

### CREMA BOGAVANTE SLVJ

Crema de bogavante y marisco seleccionados del Mar Cantábrico con tartar de Gambas de Palamós.

### ATÚN JAPANESE TACO

Crujiente wanton de atún bluefin y Caviar Oscietra.

### UNAGUI ROLL

Snow crab y langostino mediterráneo tempurizado con anguila ahumada y foie.

### POP CORN ROLL

Cangrejo laminado y huevas de tobiko con mantequilla trufada.

### CALAMAR TIERRA Y MAR

Calamar del Cantábrico relleno de chistorra y vegetales frescos, sobre salsa holandesa cítrica de yuzu.

### WAGYU

Solomillo de wagyu sellado a la robata sobre parmentier de shiso, con reducción de caldo de res y hierbas.

### SHISO CHEESECAKE

Tarta de queso con crumble de almendra, mousse de shiso, coulis de maracuyá y yuzu.

### BODEGA

Vino Blanco, José Pariente Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)

Vino Blanco, José Pariente Verdejo (D.O. Rueda)

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

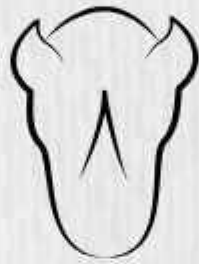
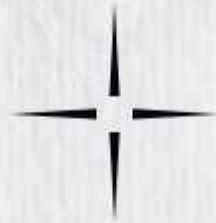
Vino Tinto, La Provincia (D.O. Castilla y León)

### DESDE 150€

\*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