

XMAS VIBES



THESE PARTIES BRING
THE TIME OF YOUR LIFE

CELEBRA LA NOCHEBUENA CON ESTILO

Estas fiestas son el momento perfecto para reunirse con la **familia** y disfrutar de momentos **inolvidables**. En **Pestana CR7 Gran Vía Madrid**, hemos preparado una **propuesta gastronómica especial** para que vivas una **Nochebuena** llena de **calidez, alegría y elegancia** en un entorno **acogedor**.

Imagina iniciar tu **Nochebuena** con una **copa de bienvenida de Juve i Camps Reserva de Familia**, brindando por la dicha de estar rodeado de tus **seres queridos** y celebrando esos **momentos únicos** que hacen de la **Navidad** una fecha tan especial.

CELEBRATE CHRISTMAS EVE

At **Pestana CR7 Gran Vía Madrid**, we have prepared a **special gourmet menu** for you to experience a **Christmas Eve** filled with **warmth, joy, and elegance** in a **cozy atmosphere**.

Imagine starting your **Christmas Eve** with a **welcome glass of cava Juve i Camps Reserva de Familia**, toasting to the joy of being surrounded by your **loved ones** and celebrating those **unique moments** that make **Christmas** such a **special time**.

STYLE



PARA ADULTOS FOR ADULTS

ENTRANTES STARTERS

Ganache de foie sobre waffle dulce, granny smith y caviar de Amaretto
Foie ganache over a sweet waffle, granny smith and Amaretto caviar

Tartar de rubia gallega madurada sobre brioche francés y holandesa de melanosporum
Tartar of dry-aged Galician blonde beef on French brioche and melanosporum hollandaise

Zamburiñas a la llama, emulsión de piparra, perlas de pepperoncino y salicornia
Flamed grilled scallops, piparra emulsion, pepperoncino pearls and salicornia

Croqueta de carabinero con coco, mayo curry y velo de langosta
Red King prawn croquettes with coconut, curry mayonnaise and lobster veil

PRINCIPALES MAIN COURSES

Caldereta de bogavante azul sobre parmentier de vainilla y nube de su coral
Blue lobster stew with vanilla parmentier and coral foam

Rape en costra de hierbas, pil pil marino, almeja de carril y espuma de su jugo
Monkfish in a crust of herbs, marine pil pil, clam and foam of its juice

Solomillo Wellington
Beef Wellington

POSTRES DESSERTS

Lingote cítrico en ligera sopa de chocolate, gel de fruta de la pasión y esponja de Baileys
Citrus bar in light chocolate soup, passion fruit gel, and Baileys sponge

Dulces navideños
Christmas sweets

BEBIDAS DRINKS

Agua, refrescos y cerveza
Water, soft drinks and beer

Vino tinto Marqués de Murrieta
D.O. Rioja
Red wine Marqués de Murrieta,
D.O. Rioja

Vino blanco Naia,
D.O. Rueda
White wine Naia,
D.O. Rueda

180 € POR ADULTO
180 € PER ADULT

PARA NIÑOS FOR CHILDREN

ENTRANTES STARTERS

Surtido de ibéricos
Iberian board

Calamar de anzuelo a la andaluza
Wild squid deep fried

Croquetas cremosas de jamón de bellota
Creamy Iberian ham croquettes

PLATO PRINCIPAL MAIN COURSES

Chuletitas de cordero lechal , patata doble
cocción y jugo al romero
Lamb chops with twice-cooked potatoes and
rosemary gravy

POSTRES DESSERTS

Chocolate en milhojas con quenelle de
vainilla y frutos rojos
Chocolate mille-feuille with vanilla quenelle
and red fruits

Dulces Navideños
Christmas sweets

BEBIDAS DRINKS

Agua, refrescos y zumos
Water, soft drinks, and juices

65 € POR NIÑO HASTA 12 AÑOS
65 € PER CHILDREN UNTIL 12 YEARS OLD



Para asegurar tu lugar en nuestra cena de Nochebuena, contáctanos en guests.cr7granvia@pestana.com o llámanos al (+34) 917 710 240.

Aceptamos reservas hasta el 10 de diciembre de 2024, sujeto a la disponibilidad del restaurante. ¡Las plazas son limitadas, así que no esperes demasiado!

Es necesario realizar el pago por adelantado para confirmar tu reserva. Si necesitas cancelar, puedes hacerlo sin coste hasta el 10 de diciembre. Después de esta fecha, cualquier cancelación conllevará un cargo del 100% del importe de la reserva.

To secure your spot at our Christmas Eve dinner, contact us at guests.cr7granvia@pestana.com or call us at (+34) 917 710 240. We accept reservations until December 10, 2024, subject to restaurant availability. Spaces are limited, so don't wait too long!

Advance payment is required to confirm your reservation. If you need to cancel, you can do so at no cost until December 10. After this date, any cancellation will incur a 100% charge of the reservation amount.



UNA NOCHE DE GLAMOUR: NOCHEVIEJA EN PESTANA CR7 GRAN VÍA MADRID

Para Nochevieja, te invitamos a vivir una de las noches más **mágicas** del año, llena de **glamour y diversión**. Comienza la noche con una **copa de bienvenida de Cava Agustí Torrelló Brut Reserva** para empezar la **cena de gala**, cuidadosamente elaborada por nuestro **chef ejecutivo Borja Veguillas y su equipo**. A medianoche, únete a nosotros en nuestro **rooftop 360º**, el único en el centro de Madrid, para brindar con una **copa de cava** y las tradicionales **uvas de la suerte**, mientras disfrutas de los **fuegos artificiales** que iluminan la **Puerta del Sol**.

La fiesta no termina ahí; nuestro **DJ residente** se encargará de que la música continúe **hasta las 3 a. m.** en el **Sports Bar**, donde también tendrás **barra libre de bebidas** hasta esa hora. Y si te quieres comer las primeras horas del Año nuevo, te ofrecemos nuestra **recena a las 2 de la mañana**.

Solo piensa en una celebración llena de **alegría**, donde **comer, beber y divertirse con familia y amigos** se convierte en una experiencia glamurosa. En uno de los **hoteles más de moda de Madrid**, celebra el inicio de **un maravilloso 2025** rodeado de tus **seres queridos**.

A NIGHT OF GLAMOUR: NEW YEAR'S EVE AT PESTANA CR7 GRAN VÍA MADRID

For New Year's Eve, we invite you to experience one of the **most magical nights** of the year, filled with **glamour and fun**.

Start the evening with a **welcome glass of Cava Agustí Torrelló Brut Reserve** to begin the **gala dinner**, carefully prepared by our **executive chef Borja Veguillas and his team**. At midnight, join us on our **exclusive 360º rooftop**, the only one in the center of Madrid, to toast with a **glass of cava** and the traditional **lucky grapes**, while enjoying the **fireworks** illuminating **Puerta del Sol**.

The party doesn't end there; our **resident DJ** will keep the music going **until 3 a.m.** at the **Sports Bar**, where you'll also have a **free bar** until that time. And if you get hungry in the early hours of the New Year, we will be offering **late-night snack at 2 a.m.**

Just imagine a celebration filled with **joy**, where **eating, drinking, and having fun with family and besties** becomes a glamorous experience. At **one of the trendiest hotels in Madrid**, ring in a **wonderful 2025** surrounded by **your loved ones**.

NOCHEVIEJA: ADULTOS

NEW YEAR'S EVE: ADULTS



ENTRANTES STARTERS

Jamón ibérico
Iberian ham

Panipuri de salpicón de bogavante y espuma de carabinero
Lobster cocktail Panipuri with King red prawn foam

Ostra en sopa de galanga
Oyster in galanga soup

Consomé de capón y su tortellini
Free-range chicken consommé with its tortellini

Lingote de Wagyu A5 sobre duxelle de boletus y caviar osetra
A5 Wagyu steak on boletus duxelle and osetra caviar

PRINCIPALES MAIN COURSES

Rodaballo en caldo corto ibérico, crujiente de bellota y perlas de hinojo
Turbot in an Iberian short broth, acorn crisp and fennel pearls

Sorbete de tres cítricos al cava
Three-citrus sorbet with cava

Cordero a baja temperatura lacado en salsa de foie, colmenillas y huerto de baby hortalizas
Slow cooked lamb glazed in foie sauce, morels, and baby vegetable garden

POSTRES DESSERTS

Milhojas de chocolate, sopa vainilla y espuma de naranja
Chocolate mille-feuille, vanilla soup and orange foam

Dulces Navideños
Christmas sweets

Uvas de la suerte
Lucky grapes

NOCHE DE GLAMOUR

GLAMOROUS NIGHT

BEBIDAS DRINKS

Agua, refrescos y cerveza
Water, soft drinks and beer

Vino tinto Alta Pavina
Pinot Noir
Red wine Alta Pavina
Pinot Noir

Vino Blanco Raimal
Castell Chardonnay
White wine Raimal
Castell Chardonnay

Barra libre de 00 a 3am
Free bar from 00 to 3am

RECENA LATE-NIGHT SNACK

Baby hot dogs
Baby hot dogs

Empanada de atún
Tuna Pie

Tortillitas trufadas
Truffled mini omelette

Brownies de chocolate
blanco
White chocolate brownies

250 € POR ADULTO
250 € PER ADULT



PARA NIÑOS FOR CHILDREN

ENTRADAS STARTERS

Surtido de ibéricos
Iberian board

Calamar de anzuelo a la andaluza
Wild squid Deep fried

Croquetas cremosas de jamón de bellota
Creamy Iberian ham croquettes

Gambón en tempura
Tempura King Prawn

PLATO PRINCIPAL MAIN COURSES

Tournedó de solomillo con patata
puente nuevo
Tournedo beef steak With Pont-neuf potatoes

POSTRES DESSERTS

Chocolate en milhojas con quenelle de
vainilla y frutos rojos
Chocolate mille-feuille with vanilla quenelle
and red berries

BEBIDAS DRINKS

Agua, refrescos y zumos
Water, soft drinks, and juices

75 € POR NIÑO HASTA 12 AÑOS
75 € PER CHILD UP 12 YEARS



Para asegurar tu lugar en nuestra cena de Nochevieja, ponte en contacto con nosotros en guests.cr7granvia@pestana.com o llámanos al (+34) 917 710 240. Aceptamos reservas hasta el 17 de diciembre de 2024. Las plazas son limitadas, ¡así que no esperes demasiado!

Se requiere el pago por adelantado es necesario para confirmar tu reserva. Si necesitas cancelar, puedes hacerlo sin coste alguno hasta el 17 de diciembre. Después de esta fecha, cualquier cancelación conllevará un cargo del 100% del importe de la reserva.

To reserve your place at our New Year's Eve Dinner, please contact us at guests.cr7granvia@pestana.com or call us on (+34) 917 710 240.

We accept reservations until 17 December 2024. Places are limited, so don't wait too long to book! Please note that you will need to pay in advance to confirm. If you need to cancel your reservation, you will be able to do so free of charge until the 17th of December. After this date, cancellations are subject to a 100% cancellation fee.