


PESTANA
PLAZA MAYOR - MADRID
HOTEL & HERITAGE BUILDING
COLLECTION HOTELS
SPAIN



THE TIME OF YOUR LIFE

NOCHEBUENA | NOCHEVIEJA
2024

CHRISTMAS EVE | NEW YEAR'S EVE
2024

Christmas and New Year's Eve at Pestana Plaza Mayor.

Once again, we are delighted to present our gourmet options for this festive season at Pestana Plaza Mayor.

Join us for a magical and cozy evening at Café de la Plaza, where our Executive Chef, Borja Veguillas, and his team have crafted an exquisite menu.

Enjoy Christmas Eve and New Year's Eve with your loved ones in a warm, festive atmosphere. Our professional team is ready to provide exceptional service with menu options for both adults and children.

Celebrate an unforgettable Christmas with us!

Navidades y fin de año en Pestana Plaza Mayor.

Un año más, estamos encantados de traerles nuestra propuesta gastronómica para estas fiestas. En Pestana Plaza Mayor, les invitamos a vivir una velada mágica y acogedora en nuestro restaurante Café de la Plaza.

Nuestra propuesta culinaria, cuidadosamente elaborada por nuestro Chef Ejecutivo, Borja Veguillas, y su equipo, está totalmente disponible para usted.

Disfrute de la Nochebuena y la Nochevieja con sus seres queridos en un ambiente cálido y festivo. Nuestro equipo de profesionales está listo para ofrecer un servicio excepcional con opciones de menú tanto para adultos como para niños. ¡Celebre una Navidad inolvidable con nosotros!





BIENVENIDA WELCOME

Copa de cava Agusti Torello
Brut reserva D.O. Cava

Glass of cava Agusti Torello Brut
reserva D.O. Cava

ENTRANTES STARTERS

Jamón ibérico bellota

Iberian acorn-fed ham

Dúo de gamba blanca de
Huelva

Duo of white shrimp from
Huelva

Zamburiñas soasadas al
gratén

Flamed scallops au gratin

Steak tartar de lomo alto

Rib-eye steak tartar

PRINCIPALES MAIN COURSE

Suquet de rape de tripa negra,
carabineros y nube de cítricos

Monkfish soup, served with red
shrimps and citrus foam

Lingote de lechal a baja
temperatura, guiso de boletus
al fuego y jugo mediterráneo

Slow cooked sous vide Roast
lamb with boletus ragout and
Mediterranean gravy

“

Navidades en la
Plaza Mayor de
Madrid

“

*Christmas time at
Plaza Mayor of
Madrid*

POSTRES DESSERTS

Chocolate en milhojas, gelé de naranja y sopa de chocolate y haba tonka

Chocolate mille-feuille, orange jelly and tonka bean soup

Dulces navideños

Christmas sweets

BEBIDAS DRINKS

Agua, refrescos y cerveza

Water, soft drinks and beer

Vino tinto Bobal Negro,
D.O. Utiel Requena, Bobal
100%

Red wine Bobal Negro,
D.O. Utiel Requena, Bobal 100%

Vino blanco Tresolmos,
D.O. Rueda, Sauvignon Blanc
100%

White wine Tresolmos,
D.O. Rueda, Sauvignon Blanc
100%.

PRECIO POR ADULTO 240 €

PRICE PER ADULT 240 €



NIÑOS 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



PRINCIPAL MAIN COURSE

Tournedó de solomillo, patata
doble cocción y jugo al Romero

Tournedo Beef with twice
cooked potatoes
and rosemary gravy

POSTRES DESSERT

Chocolate en milhojas con
quenelle de vainilla

Chocolate mille-feuille with
vanilla quenelle

Dulces navideños
Christmas sweets

BEBIDAS DRINKS

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

**PRECIO POR NIÑOS 65 €
NIÑOS HATS 12 AÑOS**

**PRICE PER CHILD 65 €
CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD**

Realice su reserva de manera sencilla contactando a guests.plazamayor@pestana.com o llamando al (+34) 910 05 28 22. La confirmación de la reserva requiere el pago por adelantado.

Le ofrecemos la flexibilidad de cancelar de forma gratuita hasta el 10 de diciembre; no obstante, a partir de esta fecha, cualquier cancelación conllevará un cargo del 100% del total de la reserva.

Make your reservation easily by contacting guests.plazamayor@pestana.com or calling (+34) 910 05 28 22. Reservation confirmation requires advance payment.

We offer the flexibility to cancel free of charge until December 10th; however, from this date onwards, any cancellation will incur a 100% charge of the total reservation amount.



NOCHEVIEJA DE BRILLOS

Nuestro hotel Pestana Plaza Mayor y el restaurante Café de la Plaza están listos para brillar un año más en la noche más extraordinaria. Te ofrecemos una espléndida cena de fin de año elaborada por nuestro equipo de cocina.

Déjese llevar por nuestro menú de gala, diseñado para ofrecer una experiencia culinaria inolvidable.

A medianoche, únase a nosotros para celebrar el Año Nuevo con una copa de cava y las tradicionales uvas de la suerte, simbolizando sus mejores deseos para el 2025. La fiesta continuará hasta las 3:00 a. m., con nuestro DJ amenizando la noche.

Además, de 00:30 a 3:00 a. m., habrá barra libre para asegurar una noche llena de alegría y diversión con sus seres queridos. Y si en el Año Nuevo le entra hambre, tendrá disponible nuestra recena para que siga disfrutando de la noche.

¡La Plaza Mayor brillará esta Nochevieja!

NIGHT OF STARS

Our hotel, Pestana Plaza Mayor, and the restaurant Café de la Plaza are ready to shine once again on this extraordinary night.

We offer you a splendid New Year's Eve dinner prepared by our culinary team. Let yourself be carried away by our gala menus, designed for both adults and children.

At midnight, join us to celebrate the New Year with a glass of cava and the traditional lucky grapes, symbolizing your best wishes for 2025. The party will continue until 3:00 a.m., with our DJ keeping the night lively.

Additionally, from 12:30 a.m. to 3:00 a.m., there will be an open bar to ensure a night full of joy and fun with your loved ones. If you get hungry in the New Year, our late-night snack will be available so you can continue enjoying the night.

Plaza Mayor Will Shine This New Year's Eve!

BIENVENIDA WELCOME

Copa de Champagne Nicolas
feuillatte brut reserva
exclusiva, D.O. Champagne.

Glass of Nicolas Feuillatte Brut
Reserve Exclusive Champagne,
D.O. Champagne

ENTRANTES STARTERS

Trio de brioche:
Brioche Trio:

Ahumado de Anchoa de Santoña
00
Smoked anchovy from Santoña 00

Tartar de atún de Almadraba y
caviar oscetra
Almadraba Tuna Tartare and
Oscetra Caviar

Steak tartar de Wagyu Japonés
A5
Tartare of Japanese Wagyu steak
A5

Ostra en salsa ponzu VS ostra en
tempura y suave jalapeño
emulsionado

Oysters in Ponzu Sauce VS Oysters
in Tempura and mild emulsified
Jalapeno

Turrón de foie fresco, oro y PX

Fresh Foie Gras Nougat, Gold and PX

Croqueta melosa de bogavante
azul y curry rojo

Blue lobster croquette and red curry

PRINCIPALES MAIN COURSE

Lubina salvaje a fuego sobre
caldo corto de bogavante y su
nube

Flamed Wild sea bass served on a
short lobster soup and its foam

Sorbete de mandarina al vodka

Tangerine sorbet with vodka

Wagyu Japonés A5, patata
Dauphine y reducción de bobal

Japanese Wagyu A5, Dauphine
potato and bobal grape reduction

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

BEBIDAS DRINKS

Agua, refrescos y cerveza
Water, soft drinks and beer

Vino tinto El Ternero Selección
Crianza,
D.O. Rioja, Tempranillo 100%

Red wine El Ternero Selecccion Crianza,
D.O. Rioja, Tempranillo 100%

Vino Blanco Viernes,
D.O. Bierzo, Godello 100%
White wine Viernes,
D.O. Bierzo, Godello 100%

Barra libre de 12:00 am a 3:00 am

Free bar from 12:00 am to 3:00 am

“

Esta es la noche perfecta para reflexionar sobre los propósitos y el nuevo comienzo que trae el Año Nuevo, creando un ambiente que inspire y motive a cumplir nuestras metas.

RECENA LATE-NIGHT DINNER

Pulguitas de Ibéricos

Iberian Mini Sandwiches

Empanada de atún

Tuna Pie

Croquetas melosas de jamón
ibérico

Iberian ham Croquettes

Brownie artesano

Home made Brownie

PRECIO POR ADULTO 300 €

PRICE PER ADULT 300 €

“

This is the perfect night to reflect on our resolutions and the new beginning that the New Year brings, creating an atmosphere that inspires and motivates us to achieve our goals.



NIÑOS 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

Gambón en tempura
Tempura King Prawn

PRINCIPAL MAIN COURSE

Tournedo de solomillo, patata doble
cocción y jugo al romero
Tournedo beef steak served with twice
cooked potatoes and rosemary gravy

POSTRES DESSERT

Chocolate en milhojas con quenelle de
vainilla
Chocolate mille-feuille with vanilla quenelle

Dulces navideños y uvas de la suerte
Christmas sweets and lucky grapes

BEBIDAS DRINKS

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

PRECIO POR NIÑOS 75 € | NIÑOS HASTA 12 AÑOS
PRICE PER CHILD 75 € | CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD





¿Listos para reservar?

Permítanos guiarle a través del proceso:

Contáctenos en
guests.plazamayor@pestana.com
al (+34) 910 05 28 22.

Se requiere pago por adelantado en el momento de hacer la reserva. Cancelación gratuita hasta el 17 de diciembre; después, se cobrará el 100% del importe de la reserva.

Plazas limitadas.

Ready to make your reservation?

Let us guide you through the process:

Contact us by emailing guests.plazamayor@pestana.com or calling (+34) 910 05 28 22 for more information.

To secure your reservation, we require advance payment. Cancellation is free until December 17th; after this date, any cancellation will incur a 100% charge of the reservation amount.

We recommend you hurry, as spots are limited.

“

¡Celebre una noche inolvidable con sus seres queridos!

“

Celebrate an unforgettable night with your loved ones!

PESTANA PLAZA MAYOR

Calle Imperial 8 | 28012 Madrid, Spain

+34 910 052 822

@pestanaplazamayormadrid

@cafedelaplaza_madrid

