Guía del Ocio
La Semana de Madrid

Nº y fecha de publicación : 111202 - 02/12/2011
Difusión : 0
Periodicidad : Aleatorio
GuiadelO5_111202_70_15.pdf
VPB : 518
Web Site: http://www.guiadelocio.com
Press Index
Página : 70
Tamaño : 100 %
157 cm2

NOCHEVIEJA EN EL RITZ

Pl. de la Lealtad, 5 (Banco de España).

Pasar la Nochevieja en el Ritz es toda una tradición de lujo clásico. Para este año han preparado una cena especial, clásica pero con un toque

GRUPO VARMA MARCAS

Nº y fecha de publicación : 111202 - 02/12/2011
Difusión : 0
Periodicidad : Aleatorio
GuiadelO5_111202_70_15.pdf
VPB : 518
Web Site: http://www.guiadelocio.com
Página : 71
Tamaño : 100 %
157 cm2

HOTEL RITZ.

de cocina moderna, a cargo del chef Jorge González. El menú ofrece salmón de "Keia", caviar y manzana verde, raviolis de hígado de pato con caldo de trufa negra, lomo de mero y pulpo a la parrilla con verduras salteadas, mantequilla blanca de yemas de erizos de mar y pimentón de La Vera, sorbete de mandarina al vodka, solomillo de ternera con salsa castellana de verduras y "churros" de patata, mousse de chocolate "Coeur de Guanaja", semiesfera crujiente de merengue y sorbete de cítricos. Entre las bebidas, *champagne* Barons de Rothschild Brut, Marqués de Riscal Limousin 2008, Regina Vides 2006 y Ruinart Blanc de Blancs.

Tras la cena, el estilo chic de este buque insignia del lujo se apoderará de los salones con una irresistible oferta festiva que incluye cóctel, cena, cotillón, uvas, *champagne*, barra libre y la actuación de una orquesta *big band*. Este año el *dress code* es de gala, pero con un ligero toque de color para recibir el nuevo año. Y el día uno, el hotel ofrece su habitual *brunch* de Año Nuevo.

GRUPO VARMA MARCAS