Happy Holidays

MENÚS DE NAVIDAD
2026-2027

GUGA

TE INVITAMOS A DESCUBRIR UNA FORMA DIFERENTE DE DISFRUTAR LA GASTRONOMÍA,
A COMPARTIR ALREDEDOR DE LA MESA,
A DEJARTE LLEVAR POR NUEVOS SABORES
Y A CONVERTIR CADA ENCUENTRO EN UN MOMENTO ESPECIAL.

HECHO PARA COMPARTIR

MENÚ DE NOCHEBUENA 24 DE DICIEMBRE

APERITIVO BIENVENIDA
(EN MESA)

Brindis de Navidad
Espumoso brut, licor de flor de saúco y pera

Foie micuit
Pan de especias y manzana caramelizada

Buñuelo crujiente de mar
Centollo, parmesano y emulsión ligera de marisco

Steak tartar al estilo italiano
Vaca madurada, parmesano, alcaparras, aceite de oliva virgen extra y brioche tostado

PRIMER PLATO

Puerro asado
Mantequilla noisette, avellana tostada y parmesano

SEGUNDO PLATO

Tallarines con almejas y navajas
Tallarines con almejas y navajas

TERCER PLATO

Rodaballo salvaje asado
Salsa de champán e hinojo

CUARTO PLATO

Solomillo de vaca madurada D.O. Guadarrama
Puré de patata, chalota glaseada y jugo de Madeira

POSTRE

Parfait de Pistacho
Crocante de almendra y salsa ligera de chocolate blanco

PARA TERMINAR

Pequeños dulces navideños
Selección de dulces artesanales para acompañar el café

MENÚ DE NOCHEBUENA
PRECIO: €280 POR PERSONA (IVA INC.)

MENÚ DE NOCHEVIEJA 31 DE DICIEMBRE

APERITIVO BIENVENIDA

(EN MESA)

Bellini di Venezia
Cóctel de melocotón blanco y Prosecco

Caviar Imperial
Blini de patata con crème fraîche y cebollino

Vieira arrosto
Crema de chirivía, mantequilla noisette y trufa negra

Vitello tonnato
Ternera asada a baja temperatura
con salsa tonnata y alcaparras

PRIMER PLATO

Flor de alcachofa confitada y crujiente
Crema de apionabo y trufa negra

SEGUNDO PLATO

Tagliolini al carabinero
Pasta fresca con mantequilla emulsionada y jugo de sus cabezas

TERCER PLATO

Rape negro asado a la brasa
Crema de coliflor, coliflor tostada, avellana del Piamonte,
limón confitado y jugo ligero de pescado

CUARTO PLATO

Carré de cordero lechal asado
Crema de cannellini, chalota glaseada y jugo de cordero al romero

POSTRE

Madrid di Notte
Merengue de vainilla, frambuesa, violeta y yogur de oveja

DULCE FINAL & CAMPANADAS

Turrones y Minardises

Las 12 uvas Nômade
Doce uvas para recibir el nuevo año

MENÚ DE NOCHEVIEJA
PRECIO: €420 POR PERSONA (IVA INC.)

MENÚ DE CELEBRACIONES

FAMILIAS & EMPRESAS | OPCIÓN I

APERITIVOS

Crema de Bogavante
Bisque de bogavante, aceite de sus cabezas y cebollino

Tartar de atún rojo
Aliño cítrico, chalota, alcaparras y aceite de oliva virgen extra

Mini parmigiana de berenjena
Berenjena asada, tomate confitado, parmesano y albahaca fresca

ENTRANTE

Ravioli de espinaca y ricotta
Mantequilla avellana, salvia fresca y Parmigiano Reggiano

PRINCIPALES

A elegir

Bacalao confitado
Crema fina de coliflor, acelgas tiernas y jugo ligero de pescado

Carrillera ibérica estofada al vino marsala
Crema de patata, chalotas glaseadas y jugo reducido de su cocción

POSTRE & TURRONES

Milhojas de mascarpone
Milhojas de mascarpone

Turrones y pequeños dulces artesanales
Selección de dulces para acompañar el café

MENÚ CENAS DE EMPRESA
PRECIO: €80 POR PERSONA (IVA INC.)

MENÚS DE CELEBRACIONES

FAMILIAS & EMPRESAS | OPCIÓN II

APERITIVOS

Canelón crujiente de rabo de toro
Rabo estofado al vino tinto, parmesano y jugo de asado

Tartaleta de setas de temporada
Crema de parmesano, setas salteadas y tomillo fresco

Steak tartar al estilo italiano
Vaca madurada, parmesano, alcaparras, mostaza suave y brioche tostado

ENTRANTE

Linguine con Gamba Blanca
Langostinos salteados, jugo concentrado de sus cabezas, mantequilla emulsionada y limón

PRINCIPALES

A elegir

Lubina salvaje a la brasa
Beurre noisette, limón y perejil fresco

Presa ibérica a la brasa
Boniato asado, radicchio a la brasa y jugo de cerdo al vino tinto

POSTRE & TURRONES

Tarta caprese de chocolate y almendra
Tarta caprese de chocolate y almendra

Turrones y pequeños dulces artesanales
Selección de dulces para acompañar el café

MENÚ CENAS DE EMPRESA
PRECIO: €120 POR PERSONA (IVA INC.)



Happy Holidays

FESTIVE MENUS
2026-2027

GUGA

WE INVITE YOU TO DISCOVER A DIFFERENT WAY OF EXPERIENCING GASTRONOMY,
TO GATHER AROUND THE TABLE,
TO EXPLORE NEW FLAVOURS
AND TO TURN EVERY ENCOUNTER INTO A SPECIAL MOMENT.

MADE TO BE SHARED

CHRISTMAS EVE DINNER MENU 24 DECEMBER

WELCOME APERITIF

(SERVED AT THE TABLE)

Christmas Welcome Toast
Brut sparkling wine, elderflower liqueur and pear

Foie Gras Mi-cuit
Spiced bread and caramelised apple

Crispy Seafood Fritter
Scallop, Parmesan and a light shellfish emulsion

Italian-Style Beef Tartare
Aged beef, Parmesan, capers, extra virgin olive oil and toasted brioche

FIRST COURSE

Roasted Leek
Hazelnut butter, toasted hazelnuts and Parmesan

SECOND COURSE

Tagliatelle with Clams and Razor Clams
Tagliatelle with clams and razor clams

THIRD COURSE

Roasted Wild Turbot
Champagne and fennel sauce

FOURTH COURSE

Guadarrama D.O. Matured Beef Tenderloin
Potato purée, glazed shallots and Madeira jus

DESSERT

Pistachio Parfait
Almond crunch and a light white chocolate sauce

TO FINISH

Christmas Petit Fours
Selection of artisanal sweets to accompany coffee

CHRISTMAS EVE DINNER MENU
PRICE: €280 PER PERSON (VAT INCLUDED)

NEW YEAR'S EVE DINNER MENU 31 DECEMBER

31 DECEMBER

(SERVED AT THE TABLE)

Bellini di Venezia
White peach cocktail with Prosecco

Imperial Caviar
Potato blini with crème fraîche and chives

Roasted Scallop
Celeriac cream, beurre noisette and black truffle

Vitello Tonnato
Slow-roasted veal with tuna sauce and capers

FIRST COURSE

Confit and Crispy Artichoke Flower
Celeriac cream and black truffle

SECOND COURSE

Tagliolini with Scarlet Prawns
Fresh pasta with emulsified butter and prawn-head jus

THIRD COURSE

Charcoal-Grilled Black Monkfish
Cauliflower cream, roasted cauliflower, Piedmont hazelnuts, confit lemon and a light fish jus

FOURTH COURSE

Roasted Milk-Fed Lamb Rack
Cannellini bean cream, glazed shallots and rosemary lamb jus

DESSERT

Madrid di Notte
Vanilla meringue, raspberry, violet and sheep's milk yoghurt

SWEET FINALE & COUNTDOWN

Traditional Turrón and Marzipan Sweets

The Nômade Twelve Grapes
Twelve grapes to welcome the New Year

NEW YEAR'S EVE MENU

PRICE: €420 PER PERSON (VAT INCLUDED)

CELEBRATIONS MENU

FAMILIES & CORPORATE DINNERS | OPTION I

STARTERS

Lobster Bisque
Lobster bisque with lobster-head oil and chives

Red Tuna Tartare
Citrus dressing, shallots, capers and extra virgin olive oil

Mini Aubergine Parmigiana
Roasted aubergine, confit tomato,
Parmesan and fresh basil

MAIN COURSE

Spinach and Ricotta Ravioli
Hazelnut butter, fresh sage and Parmigiano Reggiano

MAIN COURSE

Choice Of

Confit Cod
Silky cauliflower cream, tender seaweed and a light fish jus

Iberian Pork Cheek Braised in Marsala Wine
Potato cream, glazed shallots and reduced cooking jus

DESSERTS & TURRÓN

Mascarpone Mille-Feuille

Turrón and Artisanal Petit Fours
Selection of sweets to accompany coffee

CELEBRATIONS MENU I

PRICE: €80 PER PERSON (VAT INCLUDED)

CELEBRATIONS MENU

FAMILIES & CORPORATE DINNERS | OPTION II

STARTERS

Slow-Braised Oxtail Cannelloni
Oxtail braised in red wine, Parmesan and roasting jus

Seasonal Wild Mushroom Tartlet
Parmesan cream, sautéed mushrooms and fresh thyme

Italian-Style Beef Tartare
Aged beef, Parmesan, capers, mild mustard and toasted brioche

FIRST COURSE

Linguine with White Prawns
Sautéed prawns, concentrated prawn-head jus, emulsified butter and lemon

MAIN COURSE

Choice Of

Charcoal-Grilled Wild Sea Bass
Beurre noisette, lemon and fresh parsley

Charcoal-Grilled Iberian Pork Pluma
Roasted sweet potato, grilled radicchio and red wine pork jus

DESSERTS & TURRÓN

Caprese Chocolate and Almond Cake

Turrón and Artisanal Petit Fours
Selection of sweets to accompany coffee

CELEBRATIONS MENU II

PRICE: €120 PER PERSON (VAT INCLUDED)

