

2026 / 2027

ESPECIAL CENA DE

NOCHEVIEJA

Leaves

CENA DE GALA • COTILLÓN FIN DE AÑO
MÚSICA EN DIRECTO • DJ SESSION

¿Qué incluye?

UNA EXPERIENCIA COMPLETA
PARA DESPEDIR EL AÑO

Disfruta de una exclusiva cena de gala, brinda con **Champagne Perrier-Jouët Grand Brut** y celebra la llegada del nuevo año con cotillón, uvas de la suerte, **una copa incluida tras la cena**, música en directo y DJ Party Session hasta las 05:00h.

240 €

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



Leaves

TIMMING DE LA NOCHE



20:00

RECEPCIÓN PRIMER ACCESO

Apertura de puertas.
Primer acceso al
restaurante.



21:00

RECEPCIÓN SEGUNDO ACCESO

Segundo acceso
al restaurante.



21:15

COMIENZA LA CENA DE GALA

Déjate llevar por una
experiencia gastronómica
única.



23:40

BRINDIS, COTILLÓN Y PREPARACIÓN DE LAS UVAS

Brindamos juntos y
todo listo para recibir
el nuevo año.



00:00

BIENVENIDA AL AÑO 2027

Las uvas de la suerte y
Champagne Perrier-Jouët
Grand Brut para brindar por
un año extraordinario.



00:15

MÚSICA EN DIRECTO

Disfruta de nuestra banda
en directo con los mejores
temas para la ocasión.
Con una copa incluida.



01:45

DJ PARTY SESSION

La sesión que te obliga
a bailar. Ritmos de ayer
y de hoy.



05:00

FIN DE FIESTA

Cerramos una noche
inolvidable.



PARKING Y GUARDARROPÍA

Para que solo te preocupes
de disfrutar.



SI HAS BEBIDO, NO TE PREOCUPES

Nosotros llamamos a un taxi
para que llegues seguro.



UNA NOCHE PARA RECORDAR

MENÚ

NOCHEVIEJA

Leaves

ENTRANTE

Vol au vent relleno de ensaladilla de txangurro
con topping de tartar de sardina ahumada con mango
Esferas de Torta del Casar con pera de conferencia
y granillo de pistacho

PRIMERO

Sopa cremosa de carabineros a la mantequilla francesa
con picadillo de langosta y lluvia de ciboulette

PESCADO (200GR)

Morro de bacalao Alma confitado a baja temperatura
sobre crema Saint Germain ibérica y topping
de berenjena china escabechada

Sorbete de mango

CARNE (200GR)

Dados de entrecot de ternera Stroganoff
con puré cremoso de chirivías frescas y patata agria

POSTRE

Vasito de tarta tres leches de chocolate
con mousse de tiramisú y crumble de frambuesa



MARIDAJE



BEBIDAS INCLUIDAS DURANTE LA CENA

Refrescos • Agua mineral • Cerveza de grifo • Selección de vinos



BRINDIS CON CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT



VINO BLANCO

MERAYO
TARSUS VERDEJO



VINO TINTO

ALTOS DEL ZORRO
MARQUÉS DE RISCAL



COFFEE POINT EN BARRA

Cafés e infusiones
(incluido)



UNA COPA INCLUIDA

Tras la cena



SERVICIO EN BARRA

La noche continúa
(no incluido)

A champagne glass filled with sparkling wine, with a clock face in the background.

Leaves Contacto.

Disfruta de una experiencia única en un entorno incomparable, en pleno corazón de Madrid.

Paquete Nochevieja: **240,00€** por persona. IVA incluido.

Reserva ya tu entrada. ¡Plazas limitadas!

✉ info@nocheviejamadrid.com

☎ **616 145 759 - 915 641 231**

🌐 www.nocheviejaenmadrid.com