

CRONOGRAMA

Les invitamos a disfrutar de nuestra cena de Nochevieja, que por cuarto año consecutivo se celebrará a partir de las 21:00h el día 31 de Diciembre en El Gran Escenario. Seremos anfitriones de una velada llena música y gastronomía, brindandote el mejor ambiente para recibir el Año Nuevo junto a amigos y familiares.

Todo esta preparado para recibirte... ¿Dónde vas a brindar?





MENÚ

ENTRANTES Starters

Lomo Ibérico de Bellota 100% D.O.

100% Acorn-Fed Iberian Loin D.C

Croquetas de Gamba Roja al Ajillo

Garlic Red Prawn Croquettes

Tiradito de Corvina con Ají Amarillo

Corvina Tiradito with Yellow Chili Pepper

Alcachofa Confitada en AOVE con Jamón Ibérico

Artichoke Confit in Extra Virgin Olive Oil with Iberian Ham Shavings

PRIMER PLATO First Course

Ensalada de Mi Cuit de Pato con Jamón Ibérico y Reducción de PX

Duck Foie Gras "Mi Cuit" Salad with Iberian Ham and PedroXiménez reduction

SEGUNDO PLATO Second Course

Pata de Pulpo a la Brasa con Romescu y Edamade

Grilled Octopus Leg with Romesco Sauce and Edamam

TERCER PLATO Third Course Solomillo de Ternera con Boletus y Espuma de Patata POSTRF Dessert Cheesecake de Turrón Artesano de Teruel Uvas de la Suerte Cotillón & Brindis de Media Noche Barra Libre Ilimitada No Incluve destilados Premiu Recena

MENÚ INFANTIL hasta los 12 años

ENTRANTES Starters

Lomo Ibérico 100% Bellota D.O.

100% Acorn-Fed Iberian Loin D.

Ensaladilla de Gambas

Shrimp Salad

Croqueta de Cecina

Cecina Croquette

PRIMER PLATO First Course

Taquitos de Merluza a la Romana con Mahonesa de Cítricos

Battered Hake Bites with Citrus Mayonnaise

SEGUNDO PLATO Second Course

Escalopines de Solomillo a la Brasa con Patatas Panaderas

Grilled Beet Tenderloin Medallions with Sliced Potatoes

POSTRE Dessert

Chocolate de la Reina con Helado de Vainilla

Queen's Chocolate with Vanilla Ice Cream



RECENA

Croissant de Roastbeef y Rúcula con Mojo Verde

Chapatita de Bacon y Queso Fundido *Mini Bacon and Melted Cheese Ciabatta*

Churros con Chocolate Caliente

Barra Libre & DJ Open Bar & DJ

Combinados, Vino Tinto, Vino Blanco, Cerveza de Barril,

Refrescos, Zumos y Agua Mineral

*No incluye Marcas Premium



RESERVAS

INFORMACIÓN RELEVANTE

Todas las reservas se realizan a las 21:00h, la cenadará comienzo a las 21:30h sin una hora específica de culminacióna la velada. Puede solicitar su reserva contactándonos vía telefónica o correo electronico.

Recomendamos a nuestros clientes aparcar en el Parking Oeste del Estadio Metropolitano y acceder al restaurante por la pasarela derecha.

MENÚS ADAPTADOS Y DIETAS ESPECIALES

Los menús adaptados para alergias o restricciones alimentarias se incluyen en el precio y deberán solicitarse al momento de realizar la reserva.

sala@elgranescenario.com

91 088 0929

elgranescenario.com

Avenida de Luis Aragones 4, Estadio Metropolitano, Lateral Oeste -Restaurante El Gran Escenario

COMO LLEGAR

EL GRAN ESCENARIO



POLITICA DE RESERVACIONES Y PRE-AVISO

La Fecha limite para realizar el pago y confirmar su reserva es el 23 de diciembre.

Atenderemos solicitudes para menús alternativos (alergias e intolerancias) hasta el día 26 de Diciembre.

Se admitirán variaciones de comensales hasta el día 26 de Diciembre.

POLITICA DE CANCELACIÓN Y REEMBOLSOS

Hasta el 18 de diciembre de 2025: se devolverá el 100% del importe de la reserva.

Desde el 18 de diciembre y Hasta el 23 de diciembre de 2025: se devolverá el 50% del importe de la reserva.

A partir del 23 de diciembre de 2025: no se realizarán devoluciones.



