
NOCHEVIEJA
2026
EL GRAN
ESCENARIO

CRONOGRAMA

Te invitamos a disfrutar de nuestra cena de Nochevieja el 31 de diciembre de 2026.
Una velada llena de música y gastronomía para recibir 2027 con amigos y familiares.

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

21:00 h	Apertura de puertas
21:30 h	Cena y música en vivo
00:00 h	Uvas de la suerte · Cotillón y brindis
Tras las campanadas	Barra libre y DJ
02:30 h	Recena

EL GRAN
ESCENARIO

MENÚ

APERITIVOS

Cecina Black Angus con Almendra tostada y AOVE
Black Angus cured beef with toasted almonds and extra virgin olive oil

Tartar de atún rojo de almadraba con caviar
Almadraba bluefin tuna tartare with caviar

Croqueta cremosa de chuleta de vaca madurada
Creamy dry-aged beef croquette

Nigiri de solomillo con foie, salsa de Oporto y frutos rojos
Beef tenderloin nigiri with foie gras, port wine sauce and red berries

ENTRANTE

Ensalada de codorniz escabechada con vinagreta de Oporto y pistachos
Pickled quail salad with port wine vinaigrette and pistachios

PRIMER PLATO

Taco de merluza con almejas y alcachofas confitadas
Hake fillet with clams and confit artichokes

SEGUNDO PLATO

Centro de solomillo con salsa Perigourdine trufada y atadillo de trigueros
Beef tenderloin with truffled Perigourdine sauce and green asparagus

POSTRE

Hojaldre con crema de pistachos, nata montada casera y dulce de leche
Puff pastry with pistachio cream, homemade whipped cream and dulce de leche

BODEGA

Blanco Merayo Godello
Merayo Godello white wine

Tinto Conde de San Cristóbal · Ribera del Duero
Conde de San Cristóbal red wine · Ribera del Duero

Cava Roger Goulart Millésime Brut
Roger Goulart Millésime Brut cava

BARRA LIBRE ILIMITADA

Unlimited open bar

EL GRAN
ESCENARIO

198 € *IVA incluido*

MENÚ INFANTIL

APERITIVOS

Lomito de presa ibérica 100 % bellota
100% acorn-fed Iberian pork loin

Ensaladilla de gambas
Prawn and potato salad

Croqueta cremosa de jamón ibérico
Creamy Iberian ham croquette

PRIMER PLATO

Taquitos de bacalao en tempura con mahonesa de cítricos
Tempura cod bites with citrus mayonnaise

SEGUNDO PLATO

Escalopines de solomillo a la brasa con patatas fritas naturales
Grilled beef tenderloin medallions with freshly cut fries

POSTRE

Chocolate de la Reina con helado de dulce de leche
Queen's chocolate with dulce de leche ice cream

INCLUYE

Uvas de la suerte
New Year's Eve grapes

Cotillón
Party favors

Recena
Late-night snack

BARRA LIBRE ILIMITADA

Unlimited open bar

EL GRAN
ESCENARIO

90 € *IVA incluido*

RECENA

Late-night snack

Croissant de jamón ibérico y AOVE

Iberian ham croissant with extra virgin olive oil

Chapatita de presa ibérica confitada con cheddar fundido

Mini ciabatta with slow-cooked Iberian pork and melted cheddar

Churros con chocolate caliente

Churros with hot chocolate

BARRA LIBRE Y DJ

Open bar & DJ

Combinados, vino tinto, vino blanco, cerveza de barril, refrescos, zumos y agua mineral

Mixed drinks, red and white wine, draught beer, soft drinks, juices and mineral water

**No incluye marcas prémium / Premium brands not included*

EL GRAN
ESCENARIO

RESERVAS

INFORMACIÓN RELEVANTE

Todas las reservas se realizan a las 21:00 h. La cena dará comienzo a las 21:30 h sin una hora específica de culminación de la velada. Puede solicitar su reserva contactándonos vía telefónica o correo electrónico.

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 09 29

elgranescenario.com

Paseo de los Colchoneros, 5 · Estadio Metropolitano · Lateral Oeste · Restaurante El Gran Escenario

CÓMO LLEGAR

RESERVAS

POLÍTICA DE RESERVACIONES Y PREAVISO

La fecha límite para realizar el pago y confirmar su reserva es el 23 de diciembre de 2026.

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.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN Y REEMBOLSOS

Hasta el 18 de diciembre de 2026: se devolverá el 100 % del importe de la reserva.

Desde el 18 de diciembre y hasta el 23 de diciembre de 2026: se devolverá el 50 % del importe de la reserva.

A partir del 23 de diciembre de 2026: no se realizarán devoluciones.

por último...

Nochevieja es por mucho el evento más especial del año para nosotros, por mucho la noche más especial. Nos tomamos nuestro tiempo, cuidamos cada detalle y procuramos crear el ambiente idóneo para dejaros un recuerdo especial, familiar y de alegría... Sin embargo, cada año es vuestra presencia lo que hace que ese esfuerzo vea frutos y no podemos estar más agradecidos con todas aquellas familias que cada Nochevieja siguen viniendo a crear esos recuerdos con nosotros.

¡A por el 2027 por todo lo alto!



EL GRAN
ESCENARIO