

ARROGANTE.



CELEBRA LA NOCHEVIEJA MÁS ATÍPICA EN ARROGANTE, DA LA BIENVENIDA A 2024 CON NOSOTROS, CANTANDO, BAILANDO Y SOBRE TODO DISFRUTANDO DE UNA VELADA ÚNICA.

La magia de Nochevieja ha inspirado una velada que promete encender tus sentidos como un brillante carrusel de sabores y emociones.

Te proponemos la fórmula perfecta para adentrarte en nuestro auténtico y sofisticado mundo: una alineación mágica entre sabores deliciosos, buena música, espectáculo y la energía de la dulce vida.

Sin desvelar todos los ases en la manga que hemos preparado, te adelantamos que esta Nochevieja será inolvidable. Te invitamos a sumergirte en la noche, dejarte llevar por el espectáculo y bailar hasta que el cuerpo aguante.

CELEBRA CON NOSOTROS UNA NOCHEVIEJA LLENA DE LA VERDADERA ESENCIA DE LA DOLCE VITA.

RECEPCIÓN OFICIAL:
A PARTIR DE LAS 20:00 HORAS

DRESS CODE:
GLAM CHIC

Condiciones de reserva:

Le recordamos que la reserva quedará confirmada únicamente tras recibir el pago completo antes del 28 de diciembre. Una vez realizada la reserva, recibirá un correo electrónico con las instrucciones para efectuar el pago.

Condiciones de cancelación:

Hasta el 15 de diciembre de 2023, se devolverá el 100% del importe de la reserva. Desde el 16 de diciembre y hasta el 26 de diciembre de 2023, se devolverá el 50% del importe de la reserva. A partir del 27 de diciembre de 2023, no se procederá a devolución.

NOCHEVIEJA

COCKTAIL DI BENVENUTO

ENTRANTES

CAPESANTE GRATINATE

Zamburiña gratinada con mantequilla de albahaca, queso parmesano y trufa.

CAPRESA ARROGANTE

Mousse de Mozzarella di Búfala DOP cubierta con gel de tomate y aceite balsámico.

TARTARE DI TONNO

Atún aleta azul, tomate escarchado y yema de huevo curada en Colatura de Alici.

VITELLO TONNATO

Solomillo de ternera cocida a baja temperatura, espuma de ventresca de atún, demi-glace de res.

PRINCIPALES

SPAGHETTONI CACIO E PEPE CON CAVIAR

Pecorino y pimienta negra.

TOURNEDOS ROSSINI

Solomillo de res, foie gras frito y cipollini confitada.

POSTRE

TORTA POP AL FORMAGGIO

Tarta de queso Mascarpone con un toque de gorgonzola, pop corn caramelizada con helado de chocolate caramelia.

BODEGA

CONTI D'ARCO - D.O.C. Trentino

FULGUET - D.O. Rías Baixas

MARQUES DE MURRIETA - D.O. Rioja

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - D.O.C Riserva

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE - Chardonnay, P.Noir

CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA

250€

VIVE LA NOCHEVIEJA MÁS ATÍPICAMENTE ITALIANA EN ARROGANTE Y DÉJANOS SORPRENDERTE.

Para más información, no dudes en ponerte en contacto con nuestro departamento de reservas y asegurar tu lugar en esta experiencia inolvidable.



reservas@arrogante.world
+34 661 752 465
+34 917 37 69 70
C. VELAZQUEZ 96, MADRID