



Cuatro restaurantes de grandes chefs para cenar en Nochebuena

La Navidad es una época muy especial para compartir con familia y amigos. Sin embargo, las tradicionales cenas de Nochebuena y Nochevieja no están exentas de inconvenientes. En primer lugar... ¿a quién le tocará este año ponerse el mandilón y adentrarse en los fogones? ¿Quién adecentará su casa para dar cobijo a las hordas de hambrientos cuñados, primos sobrinos, abuelos...? Y, tras la entrañable comilona, llega la mejor parte: recogerlo todo. Todas estas cuestiones tienen una fácil solución por la que cada vez más familias se inclinan: cenar en un restaurante.

Si quieres tener una cena de Nochebuena que quede para el recuerdo, has llegado al artículo indicado. Estos restaurantes se encargarán de todo para que tú solo tengas que preocuparte por disfrutar:

1.

Restaurante Haroma: dos estrellas Michelin

El restaurante Haroma está ubicado dentro del **Hotel Heritage**, en pleno **Barrio Salamanca**. La sala es elegante y acogedora y la decoración, exquisita. En suma, un ambiente muy cuidado en sintonía con la comida que se ofrece. El menú de Nochebuena está supervisado por el chef ejecutivo **Mario Sandoval, con dos estrellas Michelin**. Tartar de gamba roja, pularda asada, y rodaballo al horno son algunos de los platos que componen este fantástico menú navideño, cuyo precio es de **275 euros**.

L ...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |