vinetur

Nochevieja Despedir el año en el mejor restaurante gallego de Madrid

El mítico Restaurante Portonovo presenta una Nochevieja diseñada para disfrutarse en familia, con una propuesta gastronómica de alto nivel

martes 16 de diciembre de 2025

ESCRITO POR MASSIMILIANO



Madrid, diciembre 2025 — El final del año se acerca y con él la búsqueda de una noche especial, con buena gastronomía, tradición, música y el mejor ambiente para despedir el 2025. Este año, Restaurante Portonovo —referente madrileño de la cocina gallega y garante de producto, autenticidad y excelencia desde hace décadas— presenta una Nochevieja diseñada para disfrutarse en familia, con una propuesta gastronómica de alto nivel para adultos y un menú especialmente pensado para niños, además de servicio de cuidado infantil para que los más pequeños se diviertan mientras los mayores celebran.

Portonovo: la Galicia que vive en Madrid desde hace más de medio siglo

Fundado con la vocación de traer a la capital los sabores, aromas y técnicas culinarias de Galicia, Portonovo es hoy una institución. Su identidad se sostiene en el producto fresco —fundamento de la cocina atlántica—, la tradición como hilo conductor y una puesta en escena que combina elegancia, calidez y un profundo respeto por la cocina gallega. Comedores amplios, reservados, servicio atento y una oferta gastronómica que ha construido historia en Madrid generación tras generación.



Para esta Nochevieja, el restaurante propone un menú de gala que interpreta la esencia de Portonovo con un recorrido por el mejor producto del mar y de la tierra.

El menú completo incluye cuatro entrantes para compartir:

Crema de calabaza y langostinos, delicada y cálida, un inicio perfecto para una noche festiva.Jamón ibérico de bellota con pan de cristal, clásico imprescindible, pensado para abrir apetito con elegancia.Micuit de pato, untuoso, profundo en sabor, ideal para maridar con el vino seleccionado.Vieira sobre crema de apionabo y velo de papada ibérica, armonía de mar y campo, síntesis del espíritu gallego evolucionado.

Como platos principales, dos opciones que reflejan la tradición del Atlántico y la nobleza de la ganadería gallega:

Lubina a la plancha con verdura y velouté de albariño, un plato fresco, aromático, de textura limpia y elegante.Solomillo de vaca gallega con cachelitos, jugoso, potente y acompañado del emblemático cachelo, buque insignia del recetario tradicional.

El capítulo dulce se reserva para una torrija cremosa con caramelo y mandarina, que culmina la cena antes de brindar con cava, degustar dulces navideños y compartir las tradicionales uvas de la suerte.

La experiencia incluye además espectáculo musical, cotillón y fiesta con DJ, para que la celebración continúe más allá de las campanadas.

Menú infantil (50 euros)

Pensando en las familias, Portonovo presenta un menú infantil completo, equilibrado y fiel a las raíces gallegas. Los niños podrán disfrutar de entrantes como tortilla de patata, empanada gallega de bonito del norte y chipirones a la andaluza, seguidos de un plato principal de merluza a la romana con patatas fritas.

El postre —tarta de chocolate con leche, dulces navideños y uvas de la suerte— convierte la noche en un recuerdo feliz para los más pequeños.

El restaurante incluye además servicio de atención y cuidado infantil, permitiendo a los padres disfrutar relajadamente del menú, del brindis y de la fiesta posterior mientras los niños celebran a su ritmo.

Una noche que sabe a fiesta, familia y Galicia

Nochevieja en Portonovo es una invitación a despedir el año con ritual, sabor y emoción. Gastronomía impecable, tradición viva, atención excelente y un entorno familiar que permite celebrar sin prisa y sin preocupaciones. Una mesa para compartir, reír, brindar, y comenzar el año nuevo con el paladar lleno de sabores gallegos.

Restaurante Portonovo Madrid

Calle de Aguarón 7, 28023 Madrid

https://restauranteportonovo.com/