vinetur

Recibe el Año Nuevo por todo lo alto en los restaurantes del Grupo China Crown

Grupo China Crown ha diseñado diferentes experiencias exclusivas en sus restaurantes Lelong Asian Club, China Crown, Bao Li y Sushi Bar Tottori para celebrar la noche más especial.

viernes 26 de diciembre de 2025

ESCRITO POR ÁLVARO ESCRIBANO



La Nochevieja es una de las noches más esperadas del año, un momento para hacer balance de los últimos meses y celebrar la bienvenida al nuevo año rodeados de nuestros seres queridos. Una velada mágica en la que se brinda por los nuevos propósitos que están por venir. Para esa noche, Grupo China Crown ofrece en sus restaurantes una propuestaque fusiona tradición, sofisticación y creatividad para ofrecer una experiencia única. Cada plato ha sido cuidadosamente elaborado para sorprender y emocionar, evocando los sabores y aromas más refinados de Oriente en un ambiente elegante y festivo. Unas propuestas perfectas para dar la bienvenida al Año Nuevo 2026 con momentos inolvidables.

Menú especial Nochevieja 2025 en Lelong Asian Club

La propuesta de Lelong Asian Club para despedir el año combina tradición y sofisticación. La velada comienza con una copa de Champagne de bienvenida, acompañada de un delicado Dim sum de Wagyu 5A ligeramente ahumado con soja caramelizada. En los entrantes encontramos: Gamba roja crujiente con compota de chili y jengibre, un Dim sum "Fin de Año" de carabinero y yema de huevo, y un Xia Long Bao de ibérico en su jugo. Como platos principales se servirá Lubina al vapor con pak choi en salsa agridulce y polvo de jengibre, seguida de una exquisita Piel de pato crujiente con caviar Beluga, acompañada de su carne, crepes, crudités y salsa tradicional. El postre será Trufa navideña y mochi de dulce de leche con chantilly para poner el broche final antes del brindis de medianoche. El menú incluye uvas de la suerte, copa de Champagne, cotillón y una cuidada selección de vinos elegida por el sumiller y tiene un precio de 280 euros.

Para los más pequeños, se ofrecerá un Menú de Niños con una propuesta especialmente pensada para disfrutar de la fiesta con los más pequeños. Este comienza con unos Rollitos de pato laqueado, seguidos de Langostinos salteados y Black Angus con setas, acompañados de un sabroso Arroz salteado con verduras. El toque dulce lo ponen la Trufa navideña y el Mochi de dulce de leche con chantilly. Incluye refrescos, agua y cotillón, todo por 120 euros para que también los niños celebren la Nochevieja con una noche inolvidable.

Menú especial Nochevieja 2025 en Bao Li

Para final de año, en Bao Li cada comensal podrá cenar a la carta con un precio mínimo de 280€ por persona que incluye copa de Champagne Chavost Blanc d'Assemblage Brut Nature, uvas de la suerte y cotillón. Las bebidas no van incluidas en el menú y el consumo mínimo es obligatorio. La noche puede continuar con fiesta, DJ y barra libre hasta las 4:30 horas de la madrugada en Lelong Asian Club por un precio de 160 euros. Bao Li, recomendado por las guías Michelin y Repsol, es el proyecto más especial del Grupo. En él rinden homenaje a la gran cocina cantonesa, con una carta llena de sabor e historia, que conjuga a la perfección con la modernidad y la calidad del producto.

Ofrece propuestas como Huntún de huevo crujiente y carabinero de Huelva; el Crujiente de bogavante, mango, maracuyá y caviar; o el Hilo de seda Bao Li Black Wagyu; como entrantes, y el Cangrejo real con salsa de jengibre & Canelones de arroz artesanal; el Pato laqueado estilo Beijing en dos pases; el Solomillo de Buey a la pimienta negra y jengibre; o el Bogavante azul gallega salteado con jengibre y cebolleta; entre otras elaboraciones.



Menú especial Nochevieja 2025 en China Crown

La propuesta de China Crown para despedir el año invita a vivir una experiencia gastronómica que une la elegancia de la alta cocina con la esencia de la tradición oriental. La propuesta con un exquisito Dim sum de Wagyu 5A ligeramente ahumado con soja caramelizada y continúa con elaboraciones como Xia Long Bao de ibérico en su jugo, Lubina al vapor con pak choi en salsa agridulce y polvo de jengibre o Piel de pato crujiente con caviar Beluga, acompañada de su carne, crepes, crudités y salsa tradicional. El menú incluye uvas de la suerte, copa de Champagne, cotillón y una selección de vinos escogida por el sumiller. El precio es de 280 euros.

Los más pequeños también tienen su lugar en esta celebración con el Menú Infantil, diseñado para que disfruten de la noche con platos sencillos como los Rollitos de pato laqueado, Black Angus con setas, Arroz salteado con verduras o Trufa navideña como postre. Incluye bebidas y cotillón, por 120 euros, para que los niños también celebren una Nochevieja llena de magia. Después se continuar con fiesta, DJ y barra libre hasta las 4:30 horas de la madrugada en Lelong Asian Club por un precio de 160 euros.

Menú especial Nochevieja 2025 en Sushi Bar Tottori (Lagasca)

La propuesta de Sushi Bar Tottori (Lagasca) para la última noche del año es un menú que consta de seis pases y un postre. Entre ellos podemos encontrar Gyozas de verdura con pollo, Carpaccio de carabinero con vinagreta de azafrán y la coral de su cabeza asada, Erizo de mar con chutoro, yema curada y caviar de Beluga servido con una Manzanilla "Papirusa" Lustau; Usuzukuri de lubina y Gunkan de erizo de mar con maridaje con Tokubetsu Junmai Yamazakura; o Brochetas Teriyaki y Gyutan, Wanton de bacalao con salsa del pilpil y un Sándwich Tonkatsu de solomillo con wasabi natural. Para finalizar el toque dulce lo podrán unas Trufas de té verde y menta.

Este menú podrá disfrutarse por el precio de 280 euros por persona e incluye uvas de la suerte, copa de Champagne, cotillón y una copa de destilado selección de su bartender. La noche puede continuar con fiesta, DJ y barra libre hasta las 4:30 horas de la madrugada en Lelong Asian Club por un precio de 160 euros.

