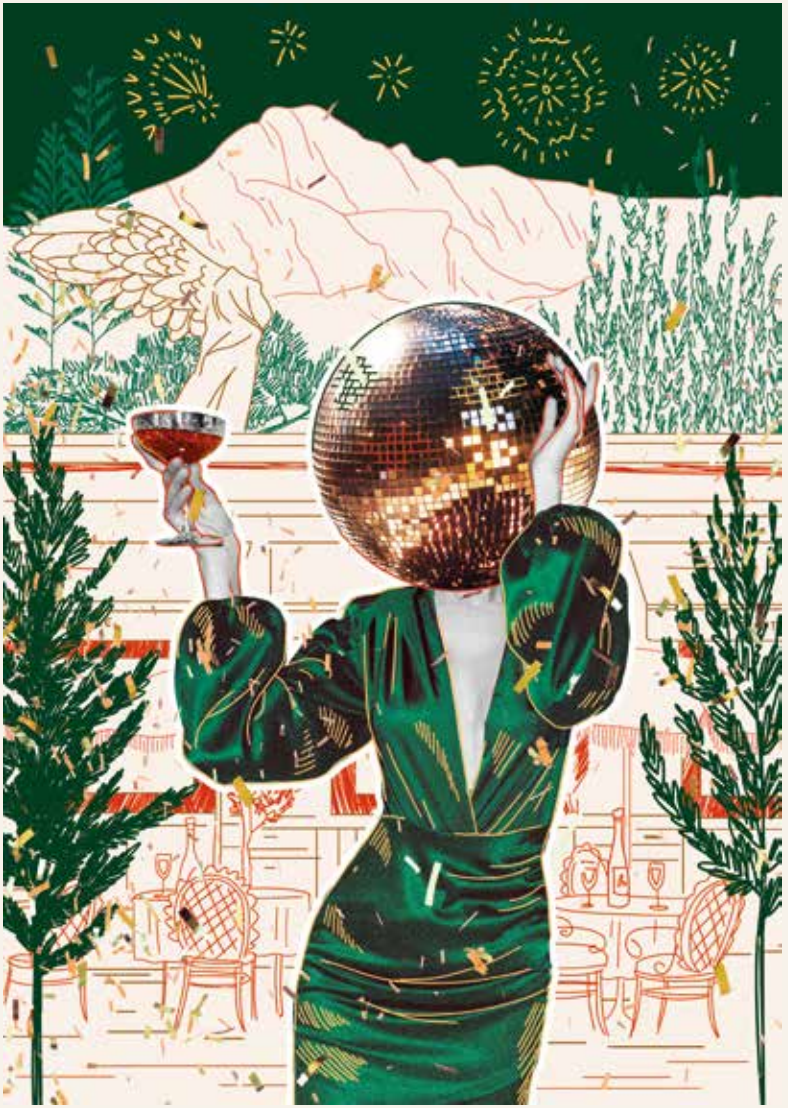
NEW YEAR'S EVE



31.12.2026

ENTERTAINMENT NYE 2026

We are excited to take you on a journey of spectacular culinary experiences filled with breathtaking performances and live music in a glamorous atmosphere.

Through the evening, enjoy live saxophone and DJ performances.

The celebration continues after the countdown until 2:00 AM.

Let's make this night to remember as we count down to midnight together in style.

NYE MENUS

CLASSIC

WATER, TEA, COFFE, SOFT DRINKS AND

INTERIOR - 300 €
AYALA ROOFTOP - 300 €
SERRANO ROOFTOP - 350 €

NYE MENUS WITH WINE

WINE PAIRING

Champagne - NV Telmont Brut
White - 2025 Valduero Albillo Sobre Lías
Red - 2021 Valduero Una Cepa

INTERIOR - 350 €
AYALA ROOFTOP - 350 €
SERRANO ROOFTOP - 400 €

KIDS menu - 100 €

MENU

Saluta dalla Cucina

Ostrica di Benvenuto

Freshly shucked oyster, served as you arrive

Crudo

Carpaccio di Gambero Rosso Caviar

Paper thin raw red prawn

Antipasto

Vitello Tonnato

Thinly sliced veal with creamy tonnata sauce and capers

Primo

Vellutata di Mare

Silky shellfish veloute with gnocchi

Pesce

Grilled Lobster

Lobster grilled over charcoal in the Josper, with hollandaise and bisque

Carne

Short Rib & Foie Gras

Beef short rib with celeriac puree, asparagus, baby carrots and courgettes

Dolci

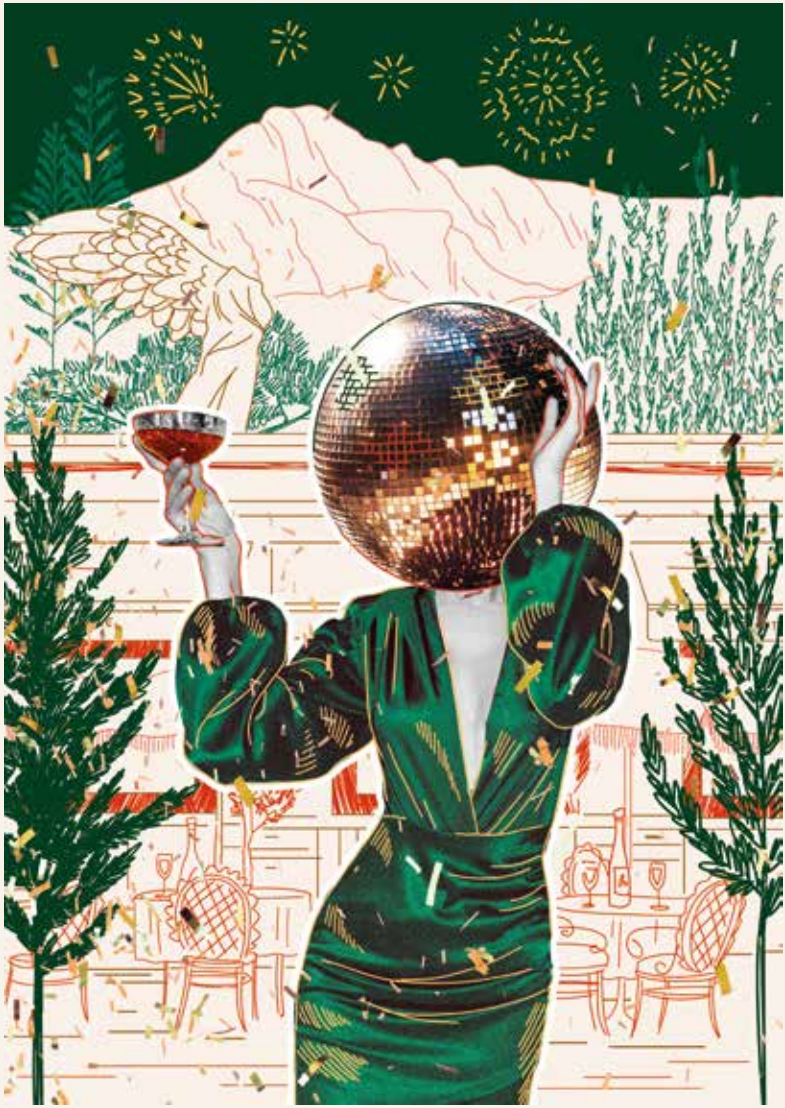
Cioccolato di Mezzanotte

Chocolate terrine with orange sorbet

FLORENTINE

URBAN TRATTORIA

NEW YEAR'S EVE



31.12.2025

ENTERTAINMENT NYE 2026

We are excited to take you on a journey of spectacular culinary experiences filled with breathtaking performances and live music in a glamorous atmosphere.

Through the evening, enjoy live saxophone and DJ performances

The celebration continues after the countdown until 2:00 AM.

Let's make this night to remember as we count down to midnight together in style.

NYE MENUS

CLASSIC

WATER, TEA, COFFE, SOFT DRINKS AND

INTERIOR - 300 €
AYALA ROOFTOP - 300 €
SERRANO ROOFTOP - 350 €

NYE MENUS WITH WINE

WINE PAIRING

Champagne - NV Telmont Réserve Brut
White - 2025 Valduero Albillo Sobre Lías
Red - 2021 Valduero Una Cepa

INTERIOR - 350 €
AYALA ROOFTOP - 350 €
SERRANO ROOFTOP - 400 €

KIDS menu - 100 €

VEGETARIAN MENU

Saluta dalla Cucina

Apple Carpaccio

Thinly sliced apple, honey, candied walnuts, blue cheese, olive oil and salt flakes

Aperitivo

Burrata Dream

A selection of fresh tomatoes served with burrata

Antipasto

Roasted Cauliflower Veloute

Silky roasted cauliflower soup with almonds

Primo

Vegetable Cannelloni

Cannelloni filled with seasonal vegetables

Secondo

Roasted Sweet Potato

Roasted sweet potato with celeriac puree and vegetable demi glace

Dolce

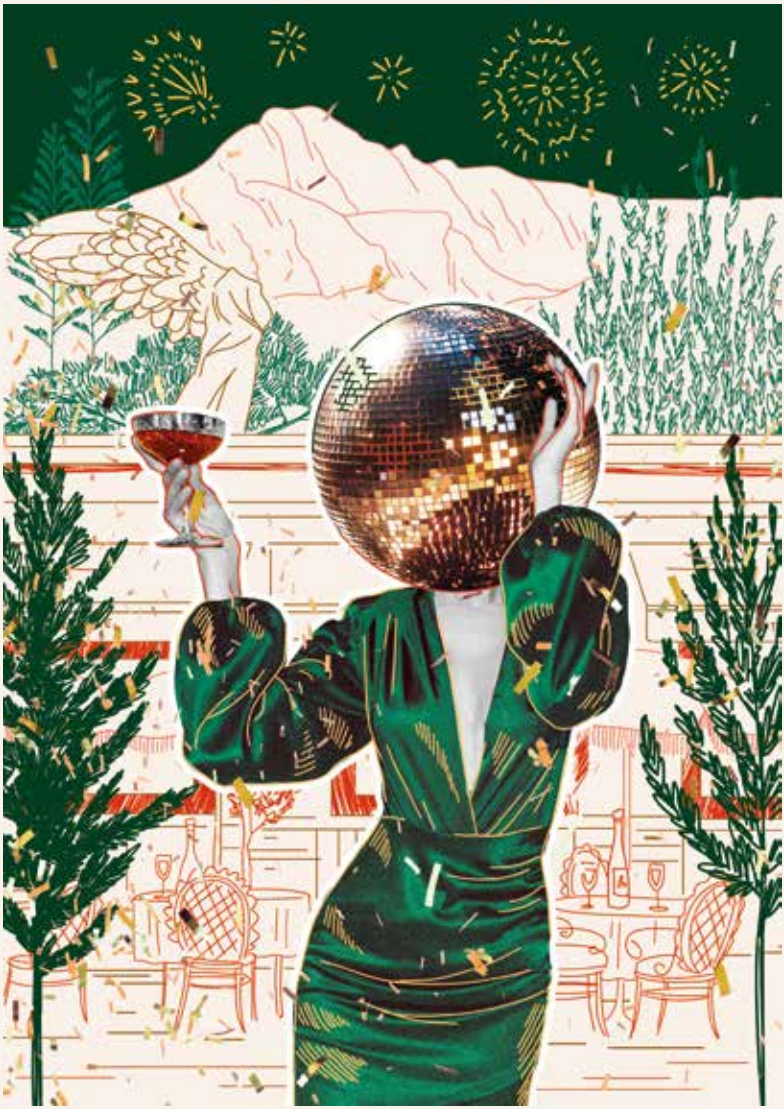
Ice Cream Coupe with Red Berries

Ice cream served with fresh red berries

FLORENTINE

URBAN TRATTORIA

NEW YEAR'S EVE



31.12.2026

ENTERTAINMENT NYE 2026

We are excited to take you on a journey of spectacular culinary experiences filled with breathtaking performances and live music in a glamorous atmosphere.

Through the evening, enjoy live saxophone and DJ performances.

The celebration continues after the countdown until 2:00 AM.

Let's make this night to remember as we count down to midnight together in style.

NYE MENUS

CLASSIC

WATER, TEA, COFFE, SOFT DRINKS AND

INTERIOR - 300 €
AYALA ROOFTOP - 300 €
SERRANO ROOFTOP - 350 €

NYE MENUS WITH WINE

WINE PAIRING

Champagne - NV Telmont Réserve Brut
White - 2025 Valduero Albillo Sobre Lías
Red - 2021 Valduero Una Cepa

INTERIOR - 350 €
AYALA ROOFTOP - 350 €
SERRANO ROOFTOP - 400 €

KIDS menu - 100 €

VEGAN MENU

Saluta dalla Cucina

Apple Carpaccio

Thinly sliced apple, agave syrup, candied walnuts, olive oil and salt flakes

Aperitivo

Tomato Dream

A selection of fresh tomatoes

Antipasto

Roasted Cauliflower Veloute

Silky roasted cauliflower soup with almonds, made with plant ingredients

Primo

Vegetable Cannelloni

Cannelloni made with eggless pasta and filled with seasonal vegetables

Secondo

Roasted Sweet Potato

Roasted sweet potato with celeriac puree and vegetable demi glace

Dolce

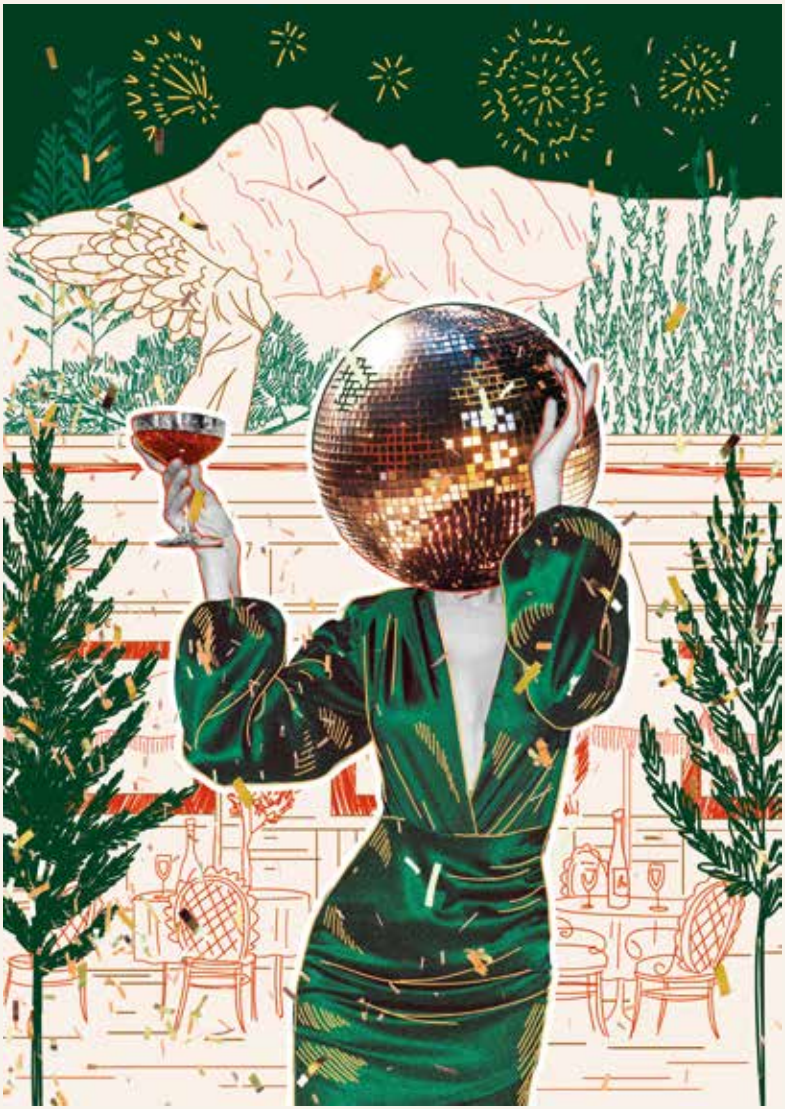
Ice Cream Coupe with Red Berries

Vegan ice cream served with fresh red berries

FLORENTINE

URBAN TRATTORIA

NEW YEAR'S EVE



31.12.2026

ENTRETENIMIENTO NOCHEVIEJA 2026

Estamos encantados de llevarte en un viaje de experiencias culinarias espectaculares, llenas de actuaciones impresionantes y música en vivo en un ambiente lleno de glamour.

Durante la noche, disfruta de presentaciones en vivo de saxofón y DJ.

La celebración continúa después de la cuenta regresiva hasta las 2:00 a.m.

Hagamos de esta una noche inolvidable mientras disfrutamos de la cuenta atrás para recibir el nuevo año, ¡con estilo!

MENÚ NOCHEVIEJA

CLÁSICO
AGUA, TÉ, CAFÉ, REFRESCOS Y CERVEZA

INTERIOR - 300 €
TERRAZA AYALA - 300 €
TERRAZA SERRANO - 350 €

MARIDAJE

MARIDAJE
Champán - NV Telmont Réserve Brut
Blanco - 2025 Valduero Albillo Sobre Lías
Rojo - 2021 Valduero Una Cepa

INTERIOR - 350 €
TERRAZA AYALA - 350 €
TERRAZA SERRANO - 400 €

MENÚ INFANTIL - 100 €

MENÚ

Saluta dalla Cucina

Ostrica di Benvenuto

Ostra recién abierta, servida a la llegada

Crudo

Carpaccio di Gambero Rosso Caviar

Gamba roja en crudo, cortada muy fina

Antipasto

Vitello Tonnato

Finas láminas de ternera con cremosa salsa tonnata y alcaparras

Primo

Vellutata di Mare

Sedoso velouté de mariscos con ñoquis

Pesce

Bogavante al Josper

Bogavante a la brasa en horno Josper, con salsa holandesa y bisque

Carne

Short Rib & Foie Gras

Short rib de ternera con puré de apionabo, espárragos, zanahorias y calabacines baby

Dolce

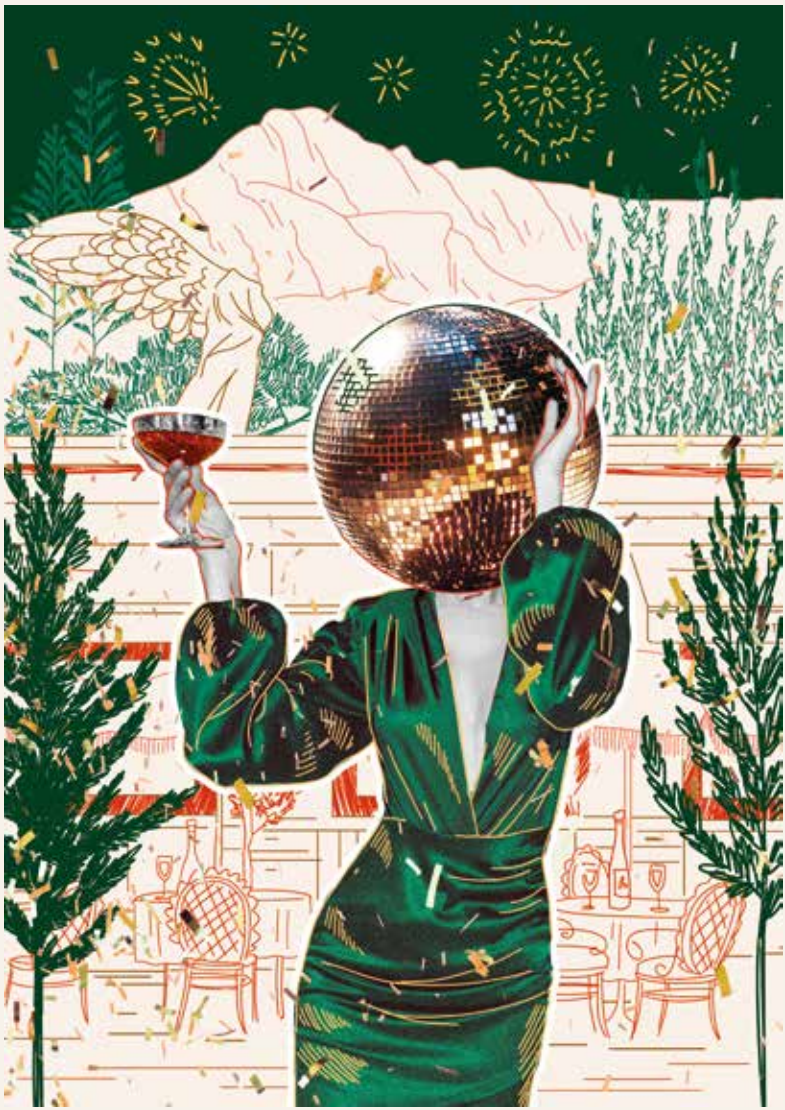
Cioccolato di Mezzanotte

Terrina de chocolate con sorbete de naranja

FLORENTINE

URBAN TRATTORIA

NEW YEAR'S EVE



31.12.2026

ENTRETENIMIENTO NOCHEVIEJA 2026

Estamos encantados de llevarte en un viaje de experiencias culinarias espectaculares, llenas de actuaciones impresionantes y música en vivo en un ambiente lleno de glamour.

Durante la noche, disfruta de presentaciones en vivo de saxofón y DJ

La celebración continúa después de la cuenta regresiva hasta las 2:00 a.m.

Hagamos de esta una noche inolvidable mientras disfrutamos de la cuenta atrás para recibir el nuevo año, ¡con estilo!

MENÚ NOCHEVIEJA

CLÁSICO

AGUA, TÉ, CAFÉ, REFRESCOS Y CERVEZA

INTERIOR - 300 €
TERRAZA AYALA - 300 €
TERRAZA SERRANO - 350 €

MARIDAJE

MARIDAJE

Champán - NV Telmont Réserve Brut
Blanco - 2025 Valduero Albillo Sobre Lías
Rojo - 2021 Valduero Una Cepa

INTERIOR - 350 €
TERRAZA AYALA - 350 €
TERRAZA SERRANO - 400 €

MENÚ INFANTIL - 100 €

MENÚ VEGETARIANO

Saluta dalla Cucina

Carpaccio de Manzana
Manzana laminada, miel, nueces garrapiñadas, queso azul, aceite de oliva y escamas de sal

Aperitivo

Burrata Dream
Tomates frescos y burrata

Antipasto

Velouté de Coliflor Rostizada
Crema sedosa de coliflor rostizada con almendras

Primo

Canelón de Vegetales
Canelón relleno de vegetales de temporada

Secondo

Boniato Asado
Boniato asado acompañado de puré de apionabo y demi glace vegetal

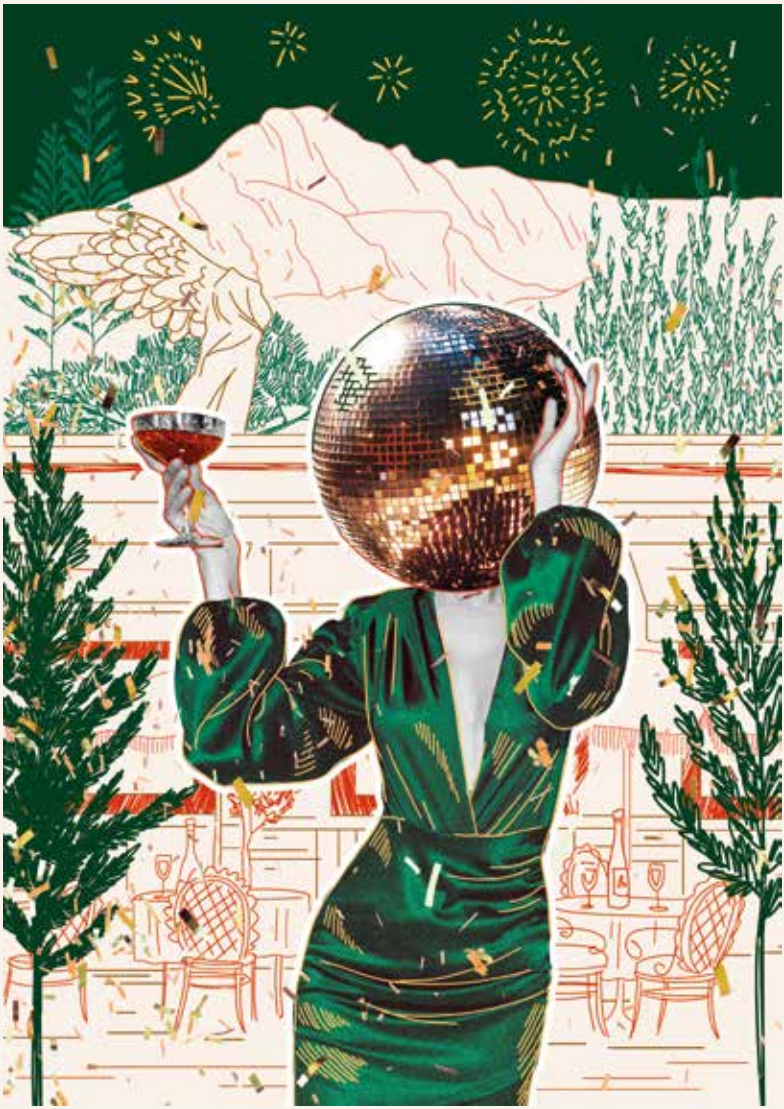
Dolce

Copa de Helado y Frutos Rojos
Helado acompañado de frutos rojos frescos

FLORENTINE

URBAN TRATTORIA

NEW YEAR'S EVE



31.12.2026

ENTRETENIMIENTO NOCHEVIEJA 2026

Estamos encantados de llevarte en un viaje de experiencias culinarias espectaculares, llenas de actuaciones impresionantes y música en vivo en un ambiente lleno de glamour.

Durante la noche, disfruta de presentaciones en vivo de saxofón y DJ.

La celebración continúa después de la cuenta regresiva hasta las 2:00 a.m.

Hagamos de esta una noche inolvidable mientras disfrutamos de la cuenta atrás para recibir el nuevo año, ¡con estilo!

MENÚ NOCHEVIEJA

CLÁSICO

AGUA, TÉ, CAFÉ, REFRESCOS Y CERVEZA

INTERIOR - 300 €
TERRAZA AYALA - 300 €
TERRAZA SERRANO - 350 €

MARIDAJE

MARIDAJE

Champán - NV Telmont Réserve Brut
Blanco - 2025 Valduero Albillo Sobre Lías
Rojo - 2021 Valduero Una Cepa

INTERIOR - 350 €
TERRAZA AYALA - 350 €
TERRAZA SERRANO - 400 €

MENÚ INFANTIL - 100 €

MENÚ VEGANO

Saluta dalla Cucina

Carpaccio de Manzana

Manzana laminada, sirope de agave, nueces garrapiñadas, aceite de oliva y escamas de sal

Aperitivo

Tomato Dream

Selección de tomates frescos

Antipasto

Velouté de Coliflor Rostizada

Crema sedosa de coliflor rostizada con almendras, elaborada con ingredientes vegetales

Primo

Canelón de Vegetales

Canelón de pasta sin huevo relleno de vegetales de temporada

Secondo

Boniato Asado

Boniato asado acompañado de puré de apionabo y demi glace vegetal

Dolce

Copa de Helado y Frutos Rojos

Helado de origen vegetal acompañado de frutos rojos frescos

FLORENTINE

URBAN TRATTORIA